

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates à la vinaigrette  

Rillettes & cornichons

Pastèque 

Salade de blé composée

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Poisson meunière

Paëlla au poulet

Rôti de porc au miel et à  
la moutarde

Crêpes au fromage 

Semoule 

Riz 

Gratin de brocolis et  
mozzarella

Courgettes rôties

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fromage blanc

Fruit frais  

Riz au lait

Fruit frais 

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

*Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.*

 **Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio.**

 **Plat végétarien**

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**

 **Fournisseurs locaux:**  
\* Yaourt et lait du Petit Gué  
\* Porc HVE : Société Jean Floc'h \* Pain : boulangerie locale \* Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ksdfo

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !