

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon 	Pennes au thon, tomates et basilic 	Concombre à la crème  	Carottes sauce vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de dinde aux épices Pommes rissolées	Saucisse grillée Haricots verts au beurre	Pâtes (bio) sauce milanaise  	Brandade de poisson Salade verte 
DESSERT	Fruit frais  	Crème dessert	Far breton	Compote de fruits

Deux fromages vous sont proposés chaque semaine.

-  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
-  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 Flo'ch
 * Pain : boulangerie locale * Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon
-  **Produit de saison**
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison
-  **Produits issus de l'agriculture biologique**
-  **Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : SH3AIG

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette 	Rillettes & cornichons	Pastèque 	Salade de blé composée
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière Semoule 	Paëlla au poulet Riz 	Rôti de porc au miel et à la moutarde Gratin de brocolis et mozzarella	Crêpes au fromage  Courgettes rôties
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais 	Riz au lait	Fruit frais 

Deux fromages vous sont proposés chaque semaine.

-  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
-  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 Flo'h
 - * Pain : boulangerie locale
 - * Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon
-  **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison
-  **Produits issus de l'agriculture biologique**
-  **Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : SH3AIG

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT UN
 BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs 	Concombre sauce bulgare  	Melon 	Œuf à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Semoule 	Boulettes de bœuf sauce poivre Petits pois cuisinés	Filet de dinde aux pommes Pommes rissolées	Tortellinis à la Ricotta et aux épinards  Salade verte 
DESSERT	Fruit frais 	Donut	Entremets au chocolat	Fruit frais 

Deux fromages vous sont proposés chaque semaine.

- 

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
- 

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 Floe'h
 * Pain : boulangerie locale * Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon
- 

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

Produits issus de l'agriculture biologique
- 

Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : SH3AJG

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT UN
 BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Coquillettes au poulet	Concombre à la vinaigrette  	Salade verte, fromage, tomates et jambon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Lentilles	Poisson pané Brocolis à la crème	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs 	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais 	Fruit frais 	Tartelette aux pommes

Deux fromages vous sont proposés chaque semaine.

- 

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
- 

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, Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon
- 

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

Produits issus de l'agriculture biologique
- 

Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : SH3AJG

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**