

	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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



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

Fournisseurs locaux

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



Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé chaque mois.



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MIMIS258

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !