

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD ET GARNITURES

DESSERT

LUNDI

Tomates à la vinaigrette  

Poisson meunière

Semoule 

Fromage blanc

MARDI

Rillettes & cornichons

Paëlla au poulet

Riz 

Fruit frais  

JEUDI

Pastèque 

Rôti de porc au miel et à la moutarde

Gratin de brocolis et mozzarella

Riz au lait

VENDREDI

Salade de blé composée

Crêpes au fromage 

Courgettes rôties

Fruit frais 

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 !