

HORS D'ŒUVRE

LUNDI

Carottes râpées et maïs 

MARDI

Concombre sauce bulgare  

JEUDI

Melon 

VENDREDI

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 

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 !