

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves (bio) à la vinaigrette



Tomate au thon



Pâté de campagne

Salade aux lardons, croûtons & noix



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin de pommes de terre sauce fromagère



Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)

Poisson du jour sauce beurre blanc

Porc au thym

Salade verte



Panaché de haricots

Riz

Carottes (bio) à la crème



DESSERT

Velouté aux fruits

Fruit frais



Compote de fruits

Muffin aux pépites

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 !