

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

Poisson pané

Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs



Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)

Lentilles

Brocolis à la crème

Ratatouille

DESSERT

Crème dessert

Fruit frais



Fruit frais



Tartelette aux pommes

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 !