

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre au thon

Duo de râpés au curry



Tomates & mozzarella



Cake au fromage

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue

Falafels de fèves et coriandre



Bœuf à la méditerranéenne

Filet de poisson sauce aurore

Carottes au cumin

Semoule

Pommes de terre grenailles



Gratin de chou-fleur sauce béchamel

### DESSERT

Yaourt aromatisé

Cocktail de fruits

Far

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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : MIMIS258

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**