

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Riz au surimi	Céleri râpé à la vinaigrette 	Pastèque 	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé Petits pois cuisinés	Emincé de dinde Tandoori Gratiné de courgettes, tomates & emmental	Filet de poisson meunière au citron Riz basmati & épinards à la crème	Couscous Semoule & légumes du couscous	Carbonara de poisson Farfalles & brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré	Liégeois à la vanille	Marbré	Fruit frais 

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

Produits locaux

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne et La Ferme de la Lande (charcuterie)

Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret

Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien



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.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 61MUSCC

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !