


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre au thon	Carottes et panais râpés 	Betteraves persillées	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel Haricots verts sautés	Nuggets de volaille Pennes	Boulettes de soja, tomates et basilic  Poêlée du chef	Jambon grillé Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Beignet	Fruit frais 

Un produit bio est proposé chaque jour

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 **Produits locaux**

Les pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
La farine : Moulin de Roncin
Porc : Lycée La Touche à Ploermël
Bœuf et Porc : Boucherie Kervarrec à Naizin
Lait : Ferme de la Rance
Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel
Mickael Lorcy à Bignan (via Armor Fruits)

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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.



Produit de saison

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



Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre repas chaque jour.



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : JBR4TV