








	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pennes au poulet et maïs	Salade coleslaw 	Salade de pomelo et orange	Betteraves persillées 	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel Haricots verts sautés	Émincé de dinde aux champignons Pommes frites	Paupiette de veau au jus Semoule aux épices	Boulettes de soja, tomates et basilic   Poêlée du chef 	Marmite de la mer Blé aux petits légumes
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Mousse au caramel au beurre salé	Chou à la crème 	Fruit frais 

 Dans le cadre de la loi EGAlim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

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

 **Produits locaux**
Pain: Boulangerie Varette, Louvigné de Bais et Boulangerie Hablé, Bais
Porc: Cheville 35, Saint Malo
Pommes: GAEC Touchais, Domagné

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : AQWAQW

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !