

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Taboulé	Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage  Pâtes	Pilons de poulet Haricots verts au beurre 		
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert		

 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 Ploermél
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 !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



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

Code à saisir : JBR4TV