









| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|---|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | Macédoine | Salade de riz | Taboulé à l'orientale  | Potage maison |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Macaronis au fromage  | Pilon de poulet sauce tex mex | Saucisse grillée | Brandade de lieu |
| | Macaronis  | Petits pois à la française | Haricots blancs | Salade verte   |
| DESSERT | Crème dessert à la vanille | Fruit frais   | Crêpe pour la chandeleur | Entremets au chocolat |

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