

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD ET GARNITURES

DESSERT

LUNDI

Lundi de la Pentecôte

MARDI

Salade de pommes
de terre au poulet
façon César

Poisson pané

Epinards à la crème

JEUDI

Concombre à la
vinaigrette



Riz sauté aux petits
pois (bio), oignons &
œufs



Yaourt du Petit Gué



VENDREDI

Salade verte,
fromage, tomates &
jambon



Poulet à la marocaine
(ail, coriandre, cumin,
safran, oignons,
poivrons)

Ratatouille

Tartelette aux fruits

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



Produit de saison

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

Producteurs locaux

* Pain : boulangerie locale

* Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, SARL Saveurs des
Prés Salés, Roz sur Couesnon

* Yaourt et lait du Petit Gué * Porc HVE : Société Jean Floc'h



Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé chaque mois.



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MIMIS258

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !