

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

Mousse de foie

11 novembre

Potage

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cordon bleu

Dos de colin sauce
dieppoise

Jambon braisé

Tortis

Semoule / Ratatouille

Purée

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Fromage blanc

 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

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

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

Un fromage est proposé sur trois repas chaque semaine



Produits locaux

- *Le pain: Boulangerie locale
- *Lait et Oeufs: Ferme de la Renaudais - Plouer sur Rance
- *Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie - Les Champs Géraux
- *Saucisse du Pays de Dinan
- *Poulet: Ferme de Marie-Jeanne - Andel
- *Pommes: GAEC des Fruits des Bois, Le Quiou

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DZKKCF1