

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	Concombre à la crème	Tomates à la mozzarella	Tortis, tomates (bio) & maïs
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Falafels de fèves et coriandre Semoule	Rôti de porc (lycée La Touche) Pommes rissolées	Filet de poisson sauce Aurore Chou-fleur citronné
DESSERT		Cocktail de fruits	Fruit frais	Far breton

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



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

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
Mickaël Lorcy à Bignan (via Armor Fruits)



Produit de saison

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



Produit Bio

Le lait entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guiliers
Un produit bio est proposé 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 : RSF6LC