

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées  
et maïs



MARDI

Concombre sauce  
bulgare



MERCREDI

Salade verte,  
tomates, fromage  
& oignons frits



JEUDI

Melon



VENDREDI

Œuf à la  
mayonnaise

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Sauté de porc au  
caramel

Boulgour aux  
petits légumes

Boulettes de  
bœuf sauce  
poivre

Petits pois  
cuisinés

Rougail de  
saucisse

Riz basmati

Filet de dinde et  
ketchup

Pommes de terre  
grenailles /  
rissolées

Tortellinis à la  
Ricotta et aux  
épinards



Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Donut

Poire liégeoise

Entremets au  
chocolat

Fruit frais



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



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



Produits issus de l'agriculture biologique



Producteurs locaux

- Le pain: boulangerie La Croisée des Epis (la Costardais Miniac - Morvan) et L'Hotellier (Miniac Morvan)
- Yaourt : lycée des Vergers (Dol de Bretagne) et la ferme du P'tit Gallo (près de Rennes) en bio
- Porc HVE: Bernard Jean Floch

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : zelmoj

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !