

HORS D'ŒUVRE

Feuilleté au fromage

Chou blanc et fromage



Emincé bicolore



Potage

Macédoine de légumes

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau aux raisins

Pennes à la carbonara

Poulet façon grand-mère

Sauté de dinde à la normande

Curry de légumes au lait de coco



Fricassée de carottes jaunes et oranges

Boulgour / Blé

Chou-fleur

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Yaourt velouté

Fruit frais



Ile flottante

Galette des rois

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 !