

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves aux pommes 	Concombre, oignons rouges & Edam 	Pommes de terre, oignons & œufs	Semaine du goût - 1er temps d'animation	Salade, croûtons et fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots beurre	Hachis parmentier Salade verte 	Hot dog Salade verte 		Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais 	Compote de fruits et biscuit		Mousse au chocolat



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



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



Produit de saison

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



Produits issus de l'agriculture biologique



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : zelmoj

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !