

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème)	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis 	Chou blanc au fromage 	Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de boeuf aux champignons Julienne de légumes	Cuisse de poulet aux épices barbecue Pommes rissolées	Pizza margherita Salade verte 	Poisson pané Gratin de chou- fleur	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré	Compote et sablé breton	Crêpe pour la Chandeleur	Cocktail de fruits



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



CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : zelmoj

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !