

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées
et maïs



Concombre sauce
bulgare



Salade verte,
tomates, fromage
& oignons frits



Jeudi 29 mai -
Ascension

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

Tortellini à la
ricotta & épinards



Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Donut

Compote royale

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

Code à saisir : zelmoj

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !