

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz, petits pois et maïs sauce vinaigrette	Chou blanc vinaigrette 	Emincé bicolore 	Repas de Noël	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille à la hongroise / miel Fricassée de carottes jaunes et oranges	Pennes à la bolognaise	Merguez / Chipolatas Semoule		Curry de légumes au lait de coco  Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
DESSERT	Yaourt velouté	Fruit frais 	Liégeois		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



Fournisseurs 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 !