

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade de riz, petits pois et maïs sauce vinaigrette	Chou blanc vinaigrette 	Emincé bicolore 	Repas de Noël	Potage
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	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
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
<b>DESSERT</b>	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



Boeuf, 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



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 !