

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

Mousse de foie

Chou blanc aux
lardons



Crème de carottes
à la Vache Qui Rit

Riz au thon
tomaté

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Pané au fromage



Lieu sauce
dieppoise

Curry de volaille

Bœuf aux épices

Jambon braisé

Tortis

Carottes vichy

Riz

Purée

Haricots verts à
l'ail

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Fruit frais



Milk shake aux
fruits rouges et à
la banane

Moelleux aux
noisettes



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



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 !