

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées
au citron



MARDI

Friand au
fromage

MERCREDI

Betteraves et
fromage de brebis

JEUDI

Salade césar
(salade, poulet,
croûtons, sauce
au parmesan)



VENDREDI

Concombre
bulgare

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Reblochonade



Salade verte



Emincé de poulet
thaï

Haricots beurre

Boulettes de
bœuf

Pâtes

Saucisse grillée

Poêlée de carottes

Lieu sauce aux
crustacés

Boulgour aux
petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Duo de fromage
blanc et compote

Flan nappé au
caramel

Crème dessert

Riz au lait et coulis
de fruits rouges

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 !**