

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Carottes râpées aux épices 	Wrap de crudités 	Chou chinois au fromage 	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots panachés	Hachis parmentier Salade verte 	Quiche lorraine Salade verte 	Marée du jour Farfalles	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule / Légumes du tajine
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc aux Spéculoos	Gâteau de semoule aux pépites de chocolat	Far breton	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 !