

HORS D'ŒUVRE

Salade de perles
au jambon

MARDI

Potage

MERCREDI

Coleslaw



JEUDI

Chou chinois au
fromage



VENDREDI

Carottes râpées
aux épices



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de
volaille

Haricots
panachés

Hachis
parmentier

Salade verte



Quiche lorraine

Salade verte



Filet de dinde

Farfalles

Tajine de pois
chiches aux fruits
secs



Légumes du tajine

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc
aux Spéculoos /
brisures de
biscuits

Crêpe à la
chantilly

Flan à la vanille

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



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : zelmoj

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !