

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade de perles au jambon	Potage	Coleslaw	Chou chinois au fromage	Carottes râpées aux épices
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	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
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<b>DESSERT</b>	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



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 !