

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange 	Velouté de légumes	Salade du chef	Pizzetta	Céleri mimosa 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de poulet Tandoori  Semoule	Dahl de lentilles   Riz	Lasagnes  Salade verte 	Mijoté de porc, graine de moutarde  Petits pois	Poisson meunière  Purée
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais 	Cocktail de fruits	Fruit frais 	Gâteau aux pommes



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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : zelmoj

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !