

HORS D'ŒUVRE

Friand au
fromage

Carottes au citron



Céleri à la
vinaigrette



Jeudi 8 mai -
Victoire 1945

Pâté de foie

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Jambon grillé
sauce moutarde

Petits pois
cuisinés

Tajine de pois
chiches aux fruits
secs



Semoule /
Légumes du tajine

Filet de poisson
meunière au
citron

Riz basmati /
Epinards à la
crème

Escalope de
volaille sauce au
poivre

Purée de légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Liégeois à la
vanille

Velouté aux fruits

Marbré



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 !