

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc et fromage 	Salade de riz, petits pois, maïs en vinaigrette	Emincé bicolore 	Taboulé	Endives et salade au Gouda et croûtons 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pennes à la carbonara	Sauté de dinde à la normande  Fricassée de carottes jaunes et oranges	Calamars à la romaine  Semoule	Chipolatas  Chou-fleur	Curry de légumes au lait de coco   Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage				Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Beignet	Ile flottante	Yaourt	Fruit frais 

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Repas végétarien**

 **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**

 **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 : paslsd

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !