

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi & sauce crème)	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis 	Chou blanc & fromage 	Œuf dur mayonnaise	Râpé de légumes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de boeuf aux champignons  Julienne de légumes	Cuisse de poulet aux épices barbecue  Pommes rissolées	Pizza margherita  Salade verte 	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine   Riz	Poisson pané  Gratin de chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Fromage			Fromage	
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré	Compote et sablé breton	Fruit frais 	Brownie

 **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 !**