

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron 	Friand au fromage	Betteraves et fromage de brebis	Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan) 	Concombre bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonade  Salade verte 	Emincé de poulet thaï Haricots beurre	Boulettes de bœuf Pâtes	Saucisse grillée Poêlée de carottes	Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER		Fromage			Fromage
DESSERT	Duo de fromage blanc et compote	Flan nappé au caramel	Crème dessert	Riz au lait et coulis de fruits rouges	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

Code à saisir : paslsd

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !