

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de la Pentecôte	Betteraves à la vinaigrette	Radis & beurre 	Concombre à la vinaigrette 	Salade verte, fromage, tomates & jambon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson pané Epinards à la crème	Pâtes à la bolognaise	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs 	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille
PRODUIT LAITIER		Fromage		Fromage	
DESSERT		Fruit frais 	Yaourt sucré	Fruit frais 	Gâteau au chocolat

 **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 !