

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coquillettes à la niçoise (coquillettes, thon, tomate & olives)	Pastèque 	Macédoine de légumes	Tomates à la mozzarella 	Cake au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Carottes au cumin	Falafels de fèves et coriandre  Semoule	Pizza Salade verte 	Bœuf à la méditerranéenne Pommes de terre grenailles / Pommes rissolées	Filet de poisson sauce aurore Chou-fleur gratiné sauce béchamel
PRODUIT LAITIER		Fromage			Fromage
DESSERT	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Ile flottante	Far	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 !