

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Pastèque 	Céleri râpé à la vinaigrette 	Concombre 	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce moutarde  Petits pois cuisinés	Tajine de pois chiches aux fruits secs   Semoule / Légumes du tajine	Filet de poisson meunière au citron  Riz basmati / Epinards à la crème	Emincé de dinde Tandoori  Potatoes	Poisson du jour  Purée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage			Fromage	
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois à la vanille	Velouté aux fruits	Fruit frais 	Marbré

 **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 !