

## HORS D'ŒUVRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème)	11 novembre	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise

## PLAT CHAUD ET GARNITURES

	Poulet rôti  Julienne de légumes		Pizza margherita  Salade verte	Rôti de porc au colombo  Gratin de chou-fleur	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine  Riz
--	--	--	--------------------------------------	---	---

## PRODUIT LAITIER

	Fromage				
--	---------	--	--	--	--

## DESSERT

	Fruit frais		Compote et sablé breton	Tarte au chocolat	Cocktail de fruits
--	-------------	--	-------------------------	-------------------	--------------------

**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**

**Fournisseurs 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



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 !**