




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	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
 Code à saisir : paslsd

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !