

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes râpées au citron	Crêpe au fromage	Salade verte, Edam et Gouda	Crème de légumes	Rosette et cornichons
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Reblochonnade  Salade verte	Sauté de volaille Thaï  Haricots beurre	Cordon bleu  Pâtes	Saucisse grillée  Lentillés cuisinées / Carottes	Lieu sauce aux crustacés  Boulgour aux petits légumes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage				Fromage
<b>DESSERT</b>	Fruit frais	Flan nappé au caramel	Crème dessert	Riz au lait et coulis de fruits rouges	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**

**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 !**