

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Carottes râpées  
au citron



Crêpe au  
fromage

Salade verte,  
Edam et Gouda



Crème de  
légumes

Rosette et  
cornichons

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Reblochonade



Sauté de volaille  
Thaï

Cordon bleu

Saucisse grillée

Lieu sauce aux  
crustacés

Salade verte



Haricots beurre

Pâtes

Lentilles  
cuisinées /  
Carottes

Boullgour aux  
petits légumes

**PRODUIT LAITIER**

Fromage

Fromage

**DESSERT**

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

**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 !**