

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et au maïs	Betteraves à la vinaigrette	Pomelo	Salade Coleslaw 	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef	Merlu pané au citron Riz	Jambon braisé Semoule	Falafels de fèves et coriandre Petits pois	Mijoté de porc au miel Pommes rissolées
PRODUIT LAITIER					Fromage
DESSERT	Compote de fruits	Yaourt aromatisé	Flan pâtissier	Chou à la crème	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

Code à saisir : paslsd

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !