

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

Merlu pané au
citron

Jambon braisé

Falafels de fèves
et coriandre



Mijoté de porc
au miel

Poêlée du chef

Riz

Semoule

Petits pois

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : paslsd

**LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**