





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette	Riz au surimi et ciboulette	Céleri aux pommes 	Velouté de butternut	Taboulé à l'orientale
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis au fromage 	Pilon de poulet sauce Tex Mex Jardinière de légumes	Calamars à l'armoricaine Boulgour	Rougail de saucisse Riz	Dos de colin Carottes
PRODUIT LAITIER		Fromage			Laitage
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais 	Fruit frais 	Entremets au chocolat	Marbré

 **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 !