

	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



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

Code à saisir : paslsd

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !