

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles au jambon	Potage	Coleslaw	Chou chinois au fromage	Carottes râpées aux épices
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots panachés	Hachis parmentier Salade verte	Quiche lorraine Salade verte	Filet de dinde Farfalles	Tajine de pois chiches aux fruits secs Légumes du tajine
PRODUIT LAITIER	Fromage				Fromage
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc aux Spéculoos / brisures de biscuits	Crêpe à la chantilly	Flan à la vanille	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 !