

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz,
petits pois et
maïs sauce
vinaigrette

Chou blanc
vinaigrette



Emincé bicolore



Repas de Noël

Potage

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Sauté de volaille
à la hongroise /
miel

Fricassée de
carottes jaunes
et oranges

Pennes à la
bolognaise

Merguez /
Chipolatas

Semoule

Curry de
légumes au lait
de coco



Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERT

Yaourt velouté

Fruit frais




Liégeois

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 !**