

	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



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

Code à saisir : paslsd

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !