

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Carottes râpées aux épices 	Wrap de crudités 	Chou chinois au fromage 	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots panachés	Hachis parmentier Salade verte 	Quiche lorraine Salade verte 	Marée du jour Farfalles	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule / Légumes du tajine
PRODUIT LAITIER	Fromage				Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc aux Spéculoos	Gâteau de semoule aux pépites de chocolat	Far breton	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**

 **Producteurs 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 !