

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes râpées au citron ☀	Crêpe au fromage	Salade verte, Edam et Gouda ☀	Crème de légumes	Rosette et cornichons
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Reblochonnade ☔  Salade verte ☀	Sauté de volaille Thaï  Haricots beurre	Cordon bleu  Pâtes	Saucisse grillée  Lentilles cuisinées / Carottes	Lieu sauce aux crustacés  Boulgour aux petits légumes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<b>DESSERT</b>	Fruit frais ☀	Flan nappé au caramel	Crème dessert	Riz au lait et coulis de fruits rouges	Fruit frais ☀



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



Boeuf, 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



**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



**Produits issus de l'agriculture biologique**



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

Code à saisir : zelmoj

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**