

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées
au citron



Crêpe au fromage

Salade verte,
Edam et Gouda



Crème de légumes

Rosette et
cornichons

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Reblochonade



Salade verte



Sauté de volaille
Thaï

Haricots beurre

Cordon bleu

Pâtes

Saucisse grillée

Lentilles cuisinées
/ Carottes

Lieu sauce aux
crustacés

Boulgour aux
petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

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

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



Produit de saison

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



Produits issus de l'agriculture biologique



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 : zelmoj

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !