

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coquillettes à la niçoise (coquillettes, thon, tomate & olives)	Pastèque 	Macédoine de légumes	Tomates à la mozzarella 	Cake au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue  Carottes au cumin	Falafels de fèves et coriandre   Semoule	Pizza  Salade verte 	Bœuf à la méditerranéenne  Pommes de terre grenailles / Pommes rissolées	Filet de poisson sauce aurore  Chou-fleur gratiné sauce béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Ile flottante	Far	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



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



**Produits issus de l'agriculture biologique**



**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'Hotelier (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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : zelmoj

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !