

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer
(semoule,
tomates, surimi
sauce crème)

11 novembre

Betteraves
vinaigrette

Potage de
légumes

Œuf dur
mayonnaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Poulet rôti

Julienne de
légumes

Pizza margherita

Salade verte



Rôti de porc au
colombo

Gratin de chou-
fleur

Mijoté de haricots
rouges à la
Mexicaine



Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Compote et sablé
breton

Tarte au chocolat

Cocktail de fruits



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 !