

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

Mousse de foie

Chou blanc aux
lardons



Potage, crème de
carottes à la
Vache Qui Rit

Riz au thon
tomaté

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de blé
sauce tomate



Tortis

Lieu sauce
dieppoise

Ratatouille

Encornets à la
catalane

Riz

Boulettes de
boeuf aux
champignons

Purée

Jambon braisé

Haricots verts à
l'ail

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Fruit frais



Milk shake aux
fruits rouges et à
la banane

Moelleux aux
noisettes



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 !