

HORS D'ŒUVRE

Pastèque



Pennes au thon,
tomates et basilic



Salade de
pommes de terre,
fromage,
cornichon & œuf

Concombre à la
crème



Melon



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de dinde
aux épices

Pommes rissolées

Saucisse grillée

Haricots verts au
beurre

Pilon de poulet

Carottes glacées

Pâtes sauce
napolitaine



Brandade de
poisson

Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Crème dessert

Panna cotta et
coulis de fruits

Clafoutis aux fruits

Compote 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



Producteurs 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 !