

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Pastèque 	Céleri râpé à la vinaigrette 	Concombre 	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce moutarde Petits pois cuisinés	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule / Légumes du tajine	Filet de poisson meunière au citron Riz basmati / Epinards à la crème	Emincé de dinde Tandoori Potatoes	Poisson du jour Purée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois à la vanille	Velouté aux fruits	Fruit frais 	Marbré



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



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



Produit de saison

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



Produits issus de l'agriculture biologique



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 !