

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	Carottes râpées en vinaigrette 	Macédoine de légumes	Tomates à la mozzarella	Cake au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Falafels de fèves et coriandre   Semoule	Pizza  Salade verte 	Bœuf à la méditerranéenne  Pommes rissolées	Filet de poisson sauce aurore  Chou-fleur gratiné sauce béchamel
PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT		Cocktail de fruits	Crème à la vanille	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

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : zelmoj

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !