

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs	Potage	Salade de chou & fromage	Mousse de canard	Friand
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille à la normande Poêlée du chef	Porc au caramel Riz	Jambon grillé Petits pois	Keftas de bœuf Pommes rissolées	Hamburger Pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé	Chou à la crème	Fruit frais

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 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

80% du poisson servi est frais

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 6002RTM

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**