



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Concombre sauce bulgare 	Menu du chef	Melon 	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Coquillettes 	Bœuf à la provençale Petits pois 		Poulet rôti Pommes rissolées	Filet de lieu à la bordelaise Gratin de courgettes
DESSERT	Fruit frais 	Beignet		Crème dessert	Fruit frais 

Un fromage est proposé les lundi, mercredi et jeudi.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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

 **Produits issus de l'agriculture biologique**
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

 **Plat végétarien**

 **Produits locaux**

*Pain

*Porc : Jean Floc'h - Locminé

*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray

*Galette : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

*Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert







Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 5K6029

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates et maïs vinaigrette  	Salade de pommes de terre mimosa 	Salade de blé exotique	Melon 	Macédoine de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce charcutière Pâtes	Boulettes de soja sauce mexicaine  Poêlée du chef	Longe de porc marinée Carottes vichy	Bœuf à la provençale Ratatouille	Dos de colin meunière Riz
DESSERT	Fruit frais 	Tarte aux pommes	Far breton 	Semoule au lait 	Fruit frais  

Un fromage est proposé les lundi, mercredi et jeudi.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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

 **Produits issus de l'agriculture biologique**
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

 **Plat végétarien**

Produits locaux

- *Pain
- *Porc : Jean Floc'h - Locminé
- *Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- *Galette : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic
- *Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert



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

Code à saisir : 5K6029

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé au surimi	Concombre à la crème de ciboulette 	Radis et beurre 	Salade de pâtes, poulet et mozzarella	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts	Pâtes à la bolognaise	Poulet froid Chips	Fondant de porc sauce dijonnaise Carottes glacées 	Parmentier végétarien aux lentilles  Salade verte 
DESSERT	Fromage blanc 	Fruit frais 	Liégeois à la vanille	Éclair au chocolat	Compote de fruits 

Un fromage est proposé les lundi, mercredi et jeudi.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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

 **Produits issus de l'agriculture biologique**
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

 **Plat végétarien**

 **Produits locaux**

- *Pain
- *Porc : Jean Floc'h - Locminé
- *Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- *Galette : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic
- *Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert



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

Code à saisir : 5K6O29

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade piémontaise au thon 		Salade chef  		Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au curry madras  Petits pois à la française 		Rôti de dinde forestier Chou-fleur sauce béchamel 		Carbonara de poisson Pâtes
DESSERT	Fruit frais  		Crêpe au sucre		Fruit frais  

Un fromage est proposé les lundi, mercredi et jeudi.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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

 **Produits issus de l'agriculture biologique**
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

 **Plat végétarien**

 **Produits locaux**

*Pain

*Porc : Jean Floch - Locminé

*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray

*Galette : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

*Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 5K6O29

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Melon / Pastèque	Pizzetta	Œuf mayonnaise	Salade de concombre, maïs et fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Printanière de légumes	Hachis parmentier Salade verte	Sauté de veau au romarin Poêlée du chef	Lieu aux petits légumes Riz	Steak végétarien Haricots beurre
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert	Riz au lait	Cocktail de fruits	Brownie

Un fromage est proposé les lundi, mercredi et jeudi.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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

Produits issus de l'agriculture biologique
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

Plat végétarien

Produits locaux

- *Pain
- *Porc : Jean Floc'h - Locminé
- *Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- *Galette : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic
- *Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert



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

Code à saisir : 5K6O29

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