



	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 !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au thon	Tomates et mozzarella 	Émincé de céleri aux pommes  	Carottes râpées 	Pomelo
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce tandoori Carottes vichy 	Bœuf à la provençale Pommes rissolées	Quiche lorraine Salade verte 	Chili végétarien  Riz et haricots rouges 	Poisson du jour à l'oseille Gratin breton 
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt sucré 	Flan nappé au caramel	Fruit frais  	Gaufre au chocolat

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	Concombre vinaigrette 	Salade de blé, crevettes et ananas	Rosette	1er temps d'animation	Émincé bicolore au curry 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Purée	Pilon de poulet sauce tex mex Crumble de courgettes 	Rosbeef Boulgour		Filet de merlu pané Ratatouille
DESSERT	Fruit frais 	Mousse au chocolat	Compote et biscuits 		Muffin aux pépites

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 	Pâté de campagne	Salade d'endives aux pommes 	Tomates vinaigrette au fromage de brebis 	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pennes complètes à la provençale 	Viennoise de volaille Purée de carottes	Paëlla	Mijoté de porc au miel Pommes sautées	Dos de colin sauce nantua Gratin de brocolis 
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais  	Fruit frais  	Fromage blanc 	Gâteau basque

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	Carottes râpées  	Concombre sauce bulgare 	Salade mimosa  	Émincé de céleri au jambon 	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets végétariens  Coquillettes	Bœuf à la tomate Petits pois	Saucisse façon rougail Riz	Filet de dinde rôti Gratin breton	Paupiette de poisson aux petits légumes Semoule
DESSERT	Fruit frais 	Beignet	Poire liégeoise	Entremets au chocolat 	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

*Galettes : 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 !**