

Semaine du 27/09 au 03/10



MENU

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.

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

 **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**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : IAKYTA

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

Semaine du 04/10 au 10/10



MENU

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.

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

 **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**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : IAKYTA

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 11/10 au 17/10



MENU

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

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

 **Plat végétarien**

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr
Code à saisir : IAKYTA

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 18/10 au 24/10



MENU

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.

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

 **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**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : IAKYTA

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Semaine du 25/10 au 31/10

MENU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


PLAT CHAUD ET GARNITURES

DESSERT

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 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

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

 **Plat végétarien**

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr
Code à saisir : IAKYTA

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !