

Semaine du 01/11 au 07/11



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
*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 08/11 au 14/11



MENU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette 

Mousse de foie

Chou blanc aux lardons 

11 novembre

Céleri rémoulade 

PLAT CHAUD ET GARNITURES


Cordon bleu

Tortis

Filet de lieu aux petits légumes

Semoule

Curry de volaille

Riz créole 

Jambon braisé à l'ananas

Purée

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais  

Compote et biscuit

Fromage blanc 

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 !**

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

Semaine du 15/11 au 21/11



MENU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade Marco Polo

Macédoine de légumes

Chou-fleur vinaigrette

Céleri râpé aux pommes 

Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Merlu pané au citron

Julienne de légumes


Sauté de veau marengo

Pommes sautées

Pizza

Salade verte  


Rôti de porc aux pommes


Gratin de chou-fleur 

Chili con carne végétarien 

Riz et haricots rouges 

DESSERT

Fruit frais  

Yaourt nature sucré 

Crumble aux pommes


Tarte au chocolat

Cocktail 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 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 !

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

Semaine du 22/11 au 28/11



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Roulade de surimi	Crêpe au fromage	Crème de potiron	Rosette et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Salade verte  	Bœuf mironton Carottes au jus	Filet de poulet rôti Mélange campagnard	Galette et saucisse Salade verte  	Poisson à la bordelaise Boulgour
DESSERT	Crème dessert au caramel	Fruit frais  	Flan pâtissier (au lait bio) 	Riz au lait	Yaourt aromatisé 

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
- *Gallettes : 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 29/11 au 05/12



MENU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pennes au poulet et maïs

Betteraves persillées 

Pomelo

Potage


Saucisson à l'ail

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Porc au caramel

Paupiette de veau

Émincé de dinde

Boulettes de soja à la provençale 

Gratin de poisson

Haricots verts sautés 

Pommes rissolées

Lentilles

Riz 

Salade verte  

DESSERT

Mousse au chocolat

Yaourt nature

Fruit frais  

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 Floch - 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 : IAKYTA

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