

	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 Haricots verts sautés 	Paupiette de veau Pommes rissolées	Émincé de dinde Lentilles	Boulettes de soja à la provençale  Riz 	Gratin de poisson 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
- *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 coleslaw 	Roulade de surimi	Céleri aux pommes  	Potage	Taboulé à l'orientale
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes (bio) à l'italienne 	Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois à la française	Jambalaya Riz	Mijoté de porc au miel Purée 	Dos de colin meunière Carottes à la crème 
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais  	Cocktail de fruits	Entremets au chocolat	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 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 !**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rillettes et cornichons	Carottes râpées 	Salade de cœurs de palmiers et crevettes	Repas de Noël	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Ecalope de dinde Haricots beurre 	Hachis parmentier Salade verte  	Steak haché Bâtonnière de légumes		Tajine végétarienne  Semoule / Légumes du tajine
DESSERT	Tarte aux pommes	Fruit frais 	Gâteau de semoule 		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.



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	Chou blanc au jambon et fromage 	Farfalles au surimi et poivrons	Pomelo	Potage	Endives, salade, Gouda et croûtons 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope viennoise Purée 	Bœuf bourguignon Poêlée campagnarde	Poulet grand-mère Boulgour	Saucisse Riz 	Lasagnes végétariennes  Salade verte  
DESSERT	Éclair au chocolat	Fruit frais  	Yaourt sucré 	Gâteau basque	Compote de cassis

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	Salade de haricots verts au thon 	Pizzetta	Betteraves vinaigrette 	Salade César au parmesan 	Œuf mimosa 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de dinde à la crème Pommes rissolées	Sauté de porc madras Petits pois cuisinés	Hachis végétarien  Salade verte 	Pâtes (bio) à la carbonara 	Gratin de poisson à la bretonne Purée de légumes
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais  	Poire pâtissière au chocolat	Cocktail de fruits	Bavaroise aux fruits rouges

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 !**