











| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|---|---|---|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | Betteraves rouges  | Saucisson à l'ail | Salade coleslaw  | Melon  | Concombres vinaigrette  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Paupiette de veau sauce basquaise | Poisson pané | Pilons de poulet | Riz sauté aux petits légumes, oignons & petits pois  | Saucisse grillée |
| DESSERT | Pommes de terre grenailles | Pâtes  | Jardinière de légumes | Yaourt aromatisé  | Salade verte  |
| | Crème dessert | Nectarine  | | Donut's | Pêche  |

In fromage à la coupe vous est proposé les lundi, mercredi et jeudi.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

 **Plat végétarien**

 **Produits locaux**
* Pain

* Porc : Lean Floch - Locminé

* Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray

* Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

* Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert

* Volaille & desserts lactés fermiers









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

 **Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.**

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : 5K6029

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|--|--|---|--|--|
| HORS D'ŒUVRE | Salade verte, maïs, tomates & croûtons  | Saucisson sec | Salade exotique: riz, surimi, maïs & ananas | Friand au fromage | Pastèque  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Nuggets de volaille & ketchup | Hachis parmentier | Émincé de dinde aux champignons | Lieu sauce au coulis de poivrons | Chili sin carne  |
| DESSERT | Haricots beurre | Salade verte  | Pommes rissolées | Courgettes sautées  | Tomates à la provençale |
| | Yaourt aux fruits  | Abricots  | Compote de fruits  | Liégeois à la vanille | Far breton |

In fromage à la coupe vous est proposé les lundi, mercredi et jeudi.

 **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

* Volaille & desserts lactés fermiers











Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|---|---|---|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Betteraves rouges  | Saucisson à l'ail | Salade coleslaw  | Melon  | Crêpe au fromage |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Boulettes de bœuf | Poisson pané | Pilons de poulet | Riz sauté aux petits pois, oignons & petits pois  | Brandade de poisson |
| DESSERT | Pommes de terre grenailles | Pâtes  | Jardinière de légumes | Yaourt aromatisé | Salade verte  |
| | Crème dessert | Nectarine  | | | Pêche  |

In fromage à la coupe vous est proposé les lundi, mercredi et jeudi.

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



Plat végétarien

 **Produits locaux**
*Pain

*Porc : Jean Floch - Locminé

*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray

*Gallettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

*Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert

*Volaille & desserts lactés fermiers



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



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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