



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Salade coleslaw 	Toussaint	Taboulé	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce basquaise  Pommes de terre grenailles	Poisson pané  Epinards à la crème 		Poulet rôti  Jardinière de légumes	Riz (bio) sauté aux petits pois, oignons & œuf 
DESSERT	Crème dessert	Cocktail de fruits		Yaourt aromatisé 	Clémentines 

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

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**

 **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

 **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
- \*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 !**

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 5K6O29



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Mousse de foie	Chou blanc aux lardons 	Potage de légumes	Riz au thon томатé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de légumes   Tortis	Lieu sauce dieppoise  Ratatouille 	Curry de volaille  Riz 	Boulettes de bœuf à la tomate  Purée	Jambon braisé  Haricots verts à l'ail 
DESSERT	Chocolat liégeois	Cocktail de fruits	Fruit frais 	Yaourt sucré 	Eclair au chocolat

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

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**

 **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

 **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
- \*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 !**

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 5K6029



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Céleri rémoulade 	Macédoine de légumes	Carottes râpées 	Œuf dur mayonnaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de poulet aux épices barbecue  Julienne de légumes	Bœuf au paprika  Pommes de terre sautées	Pizza Margherita  Salade verte 	Rôti de porc au colombo  Gratin de chou-fleur	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine   Riz
DESSERT	Mousse au chocolat 	Fruit frais 	Fruit frais  	Donut	Compote de pommes

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

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**

 **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

 **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
- \*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 !**

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 5K6O29

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade de pépinettes	Salade verte, Edam et Gouda 	Crème de potiron	Rosette et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard	Sauté de volaille thaï	Gratin de pâtes aux épinards & ricotta 	Galette & saucisse	Poisson sauce bordelaise
	Salade verte 	Haricots beurre 		Salade verte 	Boullgour aux petits légumes
DESSERT	Fromage blanc 	Flan nappé au caramel	Barre bretonne & crème anglaise	Riz au lait 	Fruit frais  

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

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**

 **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

 **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
- \*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 !**

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : 5K6O29




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise	Roulade océane	Pomelo	Potage	Salade coleslaw 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de dinde  Poêlée du chef	Couscous de poulet & merguez  Semoule (bio) / Légumes du couscous 	Palette de porc à la diable  Lentilles 	Boulettes de soja sauce provençale   Petits pois 	Merlu pané au citron  Riz
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt aromatisé	Mousse au caramel au beurre salé	Beignet au chocolat	Fruit frais  

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

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**

 **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

 **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
- \*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 !**

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 5K6O29