

Semaine du 27/11 au 03/12



MENU

	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.

- 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

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.

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 04/12 au 10/12



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri aux pommes	Riz au surimi et ciboulette	Macédoine de légumes	Potage de légumes	Taboulé à l'orientale
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Bolognaise de légumes	Pilon de poulet sauce tex mex	Jambalaya	Sauté de porc au curry	Gratin de poisson
	Coquillettes	Julienne de légumes	Riz	Carottes mijotées	Salade verte
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais	Fruit frais	Entremets au chocolat	Tarte aux 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

- 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

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

Plat végétarien

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.

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 11/12 au 17/12



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rillettes	Carottes râpées	Wrap de crudités	Potage	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Chou-fleur	Hachis parmentier Salade verte	Quiche lorraine Salade verte	Poisson du jour Pâtes	Tajine de légumes Semoule / Légumes du tajine
DESSERT	Fruit frais	Yaourt sucré	Liégeois	Muffin aux pépites de 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

- 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

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

Plat végétarien

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.

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 18/12 au 24/12



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes	Pâté de foie	Pamplemousse	Repas de Noël	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots verts	Lasagnes Salade verte	Poulet façon grand-mère Boulgour		Saucisse grillée Jardinière de légumes
DESSERT	Crème dessert	Compote de pommes	Ile flottante		Beignet

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.

- 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

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.

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 25/12 au 31/12



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
DESSERT					

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

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

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.

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.