

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri râpé 	Potage	Macédoine de légumes	Carottes râpées 	Cervelas vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Carottes vichy	Chili sin carne  Riz 	Sauté de porc sauce charcutière Haricots verts 	Boulettes de volaille aux épices douces Pommes Rösti	Filet de lieu noir Pâtes
DESSERT	Yaourt sucré	Compote de fruits	Crème dessert	Far breton	Pomme 

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

Code à saisir : 5K6O29



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Salade coleslaw 	Velouté de légumes	Taboulé	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce basquaise Pommes de terre grenailles	Poisson pané Epinards à la crème	Jambon braisé sauce barbecue Semoule 	Poulet rôti Jardinière de légumes	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs  Riz 
DESSERT	Flan nappé	Compote de fruits	Donut	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

Code à saisir : 5K6O29



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes (bio) râpées au citron  	Macédoine de légumes	Salade verte, Edam et Gouda 	Potage cressis	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts	Blanquette de dinde Riz (bio) / Haricots beurre 	Gratin de pâtes (bio) aux épinards et ricotta 	Galette et saucisse Salade verte 	Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes
DESSERT	Fromage blanc	Tarte aux pommes	Crème dessert	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

Code à saisir : 5K6O29

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette 	Céleri rémoulade 	Pomelo  	La coleslaw  	Potage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Keftas de bœuf Poêlée du chef	Jambon grillé Pommes rissolées	Filet de dinde Lentilles	Pâtes sauce provençale  Légumes à la provençale	Merlu pané au citron Riz
DESSERT	Eclair au chocolat	Compote de pommes 	Mousse au caramel au beurre salé	Yaourt sucré	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

Code à saisir : 5K6O29

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé à l'orientale	Céleri aux pommes 	Friand au fromage	Saucisson à l'ail	Carottes râpées  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc Carottes persillées 	Pilon de poulet sauce tex mex Boulgour	Jambalaya Riz	Escalope de dinde Haricots beurre 	Hachis végétarien  Salade verte 
DESSERT	Liégeois au chocolat	Fruit frais  	Fruit frais  	Entremets au chocolat	Barre bretonne

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

Code à saisir : 5K6O29