



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : IAKYTA


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

 **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.**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|-------|-------|----------|-------|----------|
| 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

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 !

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.

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 11/03 au 17/03



MENU

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|-----------------------------------|--|---|---|---|
| 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 Boulgour 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.

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 18/03 au 24/03



MENU

| | 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.

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 25/03 au 31/03



MENU

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|--------------------------|--|---|----------------------|--|---------------------------------------|
| 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

- 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.