

**Semaine du 01/04 au 07/04**



# MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	Betteraves	Salade Marco Polo	Roulade de poisson	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Rôti de porc  Pennes	Filet de lieu  Ratatouille	Lasagnes  Salade verte	Couscous végétarien  Semoule / Légumes du couscous
DESSERT		Mousse au chocolat	Donut	Compote de fruits	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](http://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.

# MENU



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes	Salade coleslaw	Pomelo	Pâté de campagne	Salade de fromages
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets végétariens  Haricots verts	Coquillettes (bio) sauce bolognaise	Poulet façon grand-mère  Purée	Paupiette de veau  Chou-fleur	Poisson sauce bordelaise  Riz
DESSERT	Crème à la vanille	Compote de pommes & banane	Fromage blanc	Beignet aux pommes	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
- \*Galette : 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](http://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 15/04 au 21/04**



# MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves	Rosette & cornichons	Radis noir aux pommes râpées, vinaigrette au curry	Carottes râpées	Céleri mimosa
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse  Semoule	Sauté de volaille au curry  Poêlée campagnarde	Hachis parmentier  Salade verte	Boulettes de soja sauce tomate  Pâtes	Poisson pané  Purée de carottes
DESSERT	Fruit frais	Yaourt sucré	Poire pâtissière au chocolat	Flan nappé au caramel	Muffin aux pépites de 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.**

**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](http://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.



# 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](http://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

- 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](http://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.