



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre vinaigrette 	Céleri mimosa 	1er mai	Saucisson à l'ail	Macédoine de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier Salade verte 	Sauté de porc sauce moutarde Embeurrée de chou 		Filet de poisson sauce tartare Semoule	Bolognaise  Pâtes  
DESSERT	Cocktail de fruits	Beignet aux pommes		Orange  	Flan pâtissier

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	Carottes râpées 	Taboulé	8 mai	Ascension	Salade chef
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Pâtes	Pilon de poulet Haricots verts au beurre 			Brandade de poisson Salade verte 
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert			Compote de fruits

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	Tomates à la vinaigrette 	Rillettes & cornichons	Salade verte, Edam et Gouda 	Œuf mayonnaise	Betteraves vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson pané Semoule	Blanquette de dinde Riz	Tomates farcies Blé	Rôti de porc au miel & moutarde Gratin de chou-fleur	Pâtes sauce provençale 
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais 	Fruit frais 	Riz au lait 	Muffin 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

Code à saisir : 5K6O29

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pentecôte	Macédoine de légumes	Salade verte, tomates, fromage & oignons frits 	Emincé de céleri au jambon  	Concombre bulgare  
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Sauté de porc au curry Pommes de terre sautées	Rougail de saucisse Riz pilaf 	Filet de poulet Carottes persillées	Nuggets de blé  Petits pois cuisinés
DESSERT		Fruit frais  	Poire liégeoise	Eclair à la vanille	Compote de fruits

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	Crêpe au fromage	Emincé bicolore	Pâté de campagne	Tomates vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Pâtes	Escalope de dinde Haricots beurre	Tajine de légumes Semoule / Légumes du tajine	Poisson meunière Lentilles	Jambon braisé Gratin de courgettes
DESSERT	Liégeois au chocolat	Fruit frais	Ile flottante	Compote de fruits	Beignet 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

Code à saisir : 5K6O29