



# 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
- \*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.**

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

Semaine du 06/05 au 12/05



# MENU

	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

- 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.**

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 13/05 au 19/05**



# MENU

	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

- 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.

Semaine du 20/05 au 26/05



# MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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

- 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.

**Semaine du 27/05 au 02/06**



# MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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.**

**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.