



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette 	Piémontaise	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.

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**

 **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 	Coquillettes au poulet	Radis & beurre 	Rome & l'Italie	Salade de tomates & maïs 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Purée	Poisson à la bordelaise Ratatouille	Quiche lorraine Salade verte  		Boulettes de soja  Riz
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais  	Barre bretonne		Fruit frais  

Un fromage à la coupe vous est proposé les lundi, mercredi et jeudi.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**

 **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	Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)	Tomates & mozzarella 	Macédoine de légumes	Pastèque 	Concombre vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce forestière Carottes vichy 	Boulettes de bœuf sauce piperade Pommes de terre grenailles	Pizza Salade verte 	Couscous végétarien  Semoule / Légumes du couscous	Pâtes sauce bolognaise
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Panna cotta	Tarte au chocolat	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.

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**

 **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	Salade de carottes & maïs 	Salade de betteraves	Salade océane	Pâté de foie	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots verts 	Rôti de porc Pâtes	Filet de dinde aux pommes Trio de céréales	Parmentier de poisson Salade verte 	Chili sin carne  Riz
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais 	Fruit frais 	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat

Un fromage à la coupe vous est proposé les lundi, mercredi et jeudi.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**

 **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	Pastèque 	Riz au surimi	Céleri râpé sauce vinaigrette  	Melon 	Rosette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Petits pois cuisinés	Sauté de dinde Crumble de courgettes	Riz cantonnais végétarien 	Cordon bleu Ratatouille 	Poisson à la bordelaise Pommes vapeur
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt sucré 	Liégeois à la vanille	Crêpe	Fruit frais  

Un fromage à la coupe vous est proposé les lundi, mercredi et jeudi.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**

 **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
- *Galette : 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