

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



# MENU

	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 !**

- 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.

Semaine du 03/06 au 09/06



# MENU

	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 !**

- 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.

Semaine du 10/06 au 16/06



# MENU

	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

- 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 17/06 au 23/06**



# MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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 !**

- 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.

**Semaine du 24/06 au 30/06**



# MENU

	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 !**

- 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.