



# 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.**

**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 02/09 au 08/09**



# MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs	Concombre sauce bulgare	Salade verte, tomates, fromage & oignons frits	Melon	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de dinde  Pommes de terre rissolées	Boulettes de bœuf à la provençale  Petits pois cuisinés	Rougail de saucisse  Riz basmati	Sauté de porc au caramel  Boulgour aux petits légumes	Tortellinis aux épinards & ricotta  Salade verte
DESSERT	Yaourt nature sucré	Gaufre	Fruit frais	Entremets au chocolat	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 09/09 au 15/09**



# MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Piémontaise	Tomates & mozzarella sauce vinaigrette	Pâté de campagne	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes (bio) à la provençale	Sauté de dinde sauce champignons  Haricots verts	Tajine de légumes  Semoule / Légumes du tajine	Poisson à la bordelaise  Riz	Rôti de porc  Carottes à la crème
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Mousse à la fraise	Fruit frais	Muffin aux pépites

**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 Floch - 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 16/09 au 22/09**



# MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au fromage blanc	Coquillettes au poulet	Radis et beurre	Concombre sauce vinaigrette	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée  Purée	Poisson meunière  Crumble de courgettes	Lasagnes  Salade verte	Chili sin carne  Riz	Poulet à la mexicaine  Ratatouille
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais	Gâteau au yaourt	Fruit frais	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

- 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 23/09 au 29/09**



# MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomates & olives)	Pastèque	Macédoine de légumes	Tomates & maïs	Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce fromagère)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue  Carottes vichy	Boulettes de soja sauce tomate  Purée	Pizza maison  Salade verte	Bœuf à la méditerranéenne  Poêlée campagnarde	Filet de poisson sauce aurore  Tortis
DESSERT	Liégeois à la vanille	Cocktail de fruits	Panna cotta et coulis de caramel	Riz au lait	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 30/09 au 06/10**



# MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves	Céleri rémoulade	Roulade océane	Riz au thon	Salade verte, Edam et Gouda
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé	Hachis parmentier	Couscous au poulet & merguez	Lieu sauce nantua	Sauté de porc au curry
	Coquillettes	Salade verte	Légumes du couscous	Courgettes sautées	Lentilles
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais	Compote de fruits	Barre bretonne	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 Floch'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.