



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.

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : IAKYTA

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Semaine du 02/09 au 08/09



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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 !

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

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 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.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur : 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	VENREDI
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

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

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 !

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

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.