



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Salade coleslaw 	Crêpe au fromage	Taboulé	Toussaint
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce basquaise  Pommes de terre grenailles	Poisson pané  Epinards à la crème	Riz sauté aux petits pois, oeuf & oignons 	Poulet rôti  Jardinière de légumes 	
DESSERT	Crème dessert	Cocktail de fruits	Clémentines 	Yaourt aromatisé	

**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 5K6O29

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise	Carottes râpées 	Crudités 	Pâté de foie	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille  Haricots verts 	Hachis parmentier  Salade verte 	Quiche lorraine  Salade verte  	Poisson à la bordelaise  Pennes 	Couscous végétarien   Semoule (bio) / Légumes du couscous 
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc 	Semoule au lait	Compote de fruits	Barre bretonne

**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 5K6O29



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	11 novembre	Macédoine de légumes	Pamplemousse 	Saucisson sec	Oeuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Pâtes à la bolognaise	Rôti de porc  Pommes vapeur	Poulet rôti  Gratin de chou-fleur 	Filet de poisson meunière  Riz 
DESSERT		Yaourt sucré 	Ile flottante	Beignet	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**

 **Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Kervavel, 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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : 5K6O29



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri mimosa 	Betteraves vinaigrette	Pizzetta	Roulade de surimi	Potage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau	Lasagnes végétariennes 	Filet de poulet	Sauté de porc au curry	Colin sauce au beurre blanc
	Purée	Salade verte 	Carottes vichy 	Petits pois 	Riz
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais 	Poire Belle Hélène	Muffin 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
- \*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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 5K6O29



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Mousse de foie	Salade de chou au curry  	Potage de légumes 	Taboulé aux légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Blanquette de dinde	Lieu sauce dieppoise	Tajjine de légumes 	Boulettes de bœuf	Pané au fromage 
	Pâtes 	Brocolis en gratin 	Semoule / Légumes du tajine	Pommes vapeur	Haricots verts à l'ail
DESSERT	Fruit frais 	Tarte aux pommes	Chocolat liégeois	Fruit frais 	Yaourt sucré 

**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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : 5K6O29