

Semaine du 28/10 au 03/11



# 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](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 04/11 au 10/11**



# MENU

	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 !**

- 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.**

**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 11/11 au 17/11



# MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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 !**

- 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 18/11 au 24/11**



# MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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 !**

- 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 25/11 au 01/12**



# MENU

	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  Pâtes	Lieu sauce dieppoise  Brocolis en gratin	Tajjine de légumes  Semoule / Légumes du tajine	Boulettes de bœuf  Pommes vapeur	Pané au fromage  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 !**

- 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.