






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage de légumes	Roulade de surimi	Pamplemousse 	Salade coleslaw  	Œuf sauce tartare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tartiflette  Salade verte 	Cuisse de poulet aux épices barbecue  Pommes au four	Pizza margherita  Salade verte  	Poisson pané  Gratin de chou-fleur	Couscous végétarien   Semoule / Légumes du couscous
DESSERT	Yaourt Ana Soiz 	Fruit frais  	Cocktail de fruits	Crêpe pour la Chandeleur	Entremets à la vanille 

**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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron  	Macédoine de légumes 	Salade verte, Edam et Gouda 	Potage Crécy	Rosette et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc  Lentilles	Tortellinis sauce tomate   Salade verte 	Blanquette de dinde  Purée	Galette et saucisse  Salade verte 	Lieu sauce aux crustacés  Boullgour aux petits légumes 
DESSERT	Liégeois à la vanille	Beignet aux pommes	Fruit frais  	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 !**


 **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	Céleri râpé 	Potage	Macédoine de légumes	Carottes râpées 	Cervelas aux fines herbes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu  Carottes vichy	Chili sin carne   Riz 	Sauté de porc sauce charcutière  Haricots verts	Boulettes de volaille aux épices douces  Pommes rissolées	Filet de lieu noir  Pâtes
DESSERT	Yaourt sucré	Compote de fruits	Flan nappé 	Far breton	Pomme 

**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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Salade coleslaw  	Velouté de légumes	Taboulé	Wrap de fromage frais & crudités 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce basquaise  Pommes de terre grenailles	Poisson pané  Epinards à la crème	Jambon braisé sauce barebuc  Semoule 	Poulet rôti  Jardinière de légumes	Riz (bio) sauté aux petits pois, œuf & oignons  
DESSERT	Crème dessert	Donut	Cocktail de fruits	Yaourt aromatisé 	Clémentines 

**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	Salade de riz	Macédoine de légumes	Wrap de crudités 	Carottes râpées  	Potage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille  Haricots verts 	Lasagnes  Salade verte 	Quiche lorraine  Salade verte  	Rôti de porc  Pommes vapeur 	Couscous végétarien   Semoule / Légumes du couscous
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc	Compote de fruits	Tarte au chocolat	Entremets à la vanille

**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