

Semaine du 24/02 au 02/03



MENU

	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 !

- 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 03/03 au 09/03




MENU


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Taboulé	Emincé bicolore 	Pâté de campagne	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Carbonara Pennes	Sauté de dinde à la normande Légumes du maraîcher 	Saucisse grillée Semoule 	Poisson meunière Gratin de chou-fleur 	Chili sin carne  Riz
DESSERT	Fruit frais 	Tarte aux pommes	Ile flottante	Yaourt aromatisé	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 10/03 au 16/03



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Salade mimosa	Pomelo	2ème temps d'animation	Céleri râpé aux pommes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Semoule	Tortellinis à la tomate	Hachis parmentier Salade verte		Poisson à la bordelaise Riz
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit frais	Poire pâtissière 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

- 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 17/03 au 23/03



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise	Mousse de foie	Chou blanc aux lardons	Macédoine de légumes	Emincé bicolore
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts persillés	Bœuf à la provençale Pâtes aux petits légumes	Curry de volaille Riz	Rôti de porc Purée	Boulettes de soja Ratatouille
DESSERT	Fruit frais	Chocolat liégeois	Fruit frais	Yaourt Ana Soiz	Flan parisien

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 24/03 au 30/03



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Pomelo	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Petits pois	Cuisse de poulet aux épices barbecue Pommes rissolées	Pizza margherita Salade verte	Pâtes à la provençale	Poisson pané Gratin de chou-fleur & pommes de terre
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc	Cocktail de fruits	Fruit frais	Muffin 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 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

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 31/03 au 06/04




MENU


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  	Rillettes	Endives aux noix 	Salade César 	Concombre bulgare 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier végétarien  Salade verte 	Blanquette de dinde Haricots beurre	Gratin de pâtes aux épinards et ricotta 	Saucisse grillée Lentilles cuisinées aux petits légumes 	Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes
DESSERT	Yaourt sucré	Gaufre au chocolat	Compote de fruits 	Riz au lait 	Crème 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 !**

-  **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

 **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.