

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.



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 !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



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
- *Galettes : 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 21/04 au 27/04



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	Tomates à la mozzarella	Macédoine de légumes	Carottes râpées	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Couscous végétarien Semoule	Pizza Salade verte	Boulettes de bœuf à la provençale Pommes de terre sautées	Filet de poisson sauce aurore Chou-fleur gratiné sauce béchamel
DESSERT		Yaourt sucré	Ile flottante	Beignet aux pommes	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.

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 28/04 au 04/05



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves	Concombre à la crème	Salade de pommes de terre au thon	Jeudi 1er mai - Fête du travail	Céleri rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup Haricots beurre	Hachis parmentier Salade verte	Saucisse grillée Lentilles		Chili sin carne Riz
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais	Compote de fruits		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 !

- 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.