

Semaine du 28/04 au 04/05



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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 Gallette, 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 !**

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz

MARDI

Râpé de courgettes
au curry

MERCREDI

Macédoine de
légumes

JEUDI

Jeudi 8 mai - Victoire
1945

VENDREDI

Pastèque

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grillé sauce
moutarde

Lasagnes de légumes



Filet de poisson
meunière au citron

Poisson du jour

Petits pois cuisinés

Salade verte



Epinards à la crème



Purée de légumes



DESSERT

Fruit frais



Liégeois à la vanille

Yaourt aromatisé

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



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 !**

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes
de terre, fromage,
cornichons & œuf

Carottes râpées



Salade composée



Pennes au thon,
tomates et basilic



Salade de tomates &
maïs



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pané au fromage



Pâtes à la bolognaise

Poulet

Fondant de porc aux
champignons

Brandade de poisson

Haricots verts au
beurre

Salade verte



Pommes rissolées

Carottes persillées



Salade verte



DESSERT

Fruit frais



Crème dessert

Panna cotta et coulis
de fruits rouges

Muffin

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
*Galette : 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 SOUHAITE UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre vinaigrette 	Rosette	Salade verte, Edam et Gouda 	Macédoine de légumes	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière Coquillettes	Sauté de dinde aux petits légumes Riz	Tomates farcies Blé	Rôti de porc à la moutarde Gratin de courgettes	Tortellinis sauce tomate  Salade verte  
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais  	Fruit frais  	Riz au lait 	Brownie

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 Gallette, 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 !**

Semaine du 26/05 au 01/06



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs 	Concombre sauce bulgare  	Salade de fromage	Ascension	Œuf à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc madras Semoule	Boulettes de bœuf à la provençale Petits pois cuisinés	Rougail de saucisse Riz créole 		Nuggets de blé  Gratin d'épinards
DESSERT	Fruit frais  	Donut	Poire liégeoise		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 Gallette, 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 !**