

	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 !**

 **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
*Galette : 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

Code à saisir : 5K6O29

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz

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



Plat végétarien



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 !**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 5K6O29

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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  Haricots verts au beurre	Pâtes à la bolognaise Salade verte 	Poulet Pommes rissolées	Fondant de porc aux champignons Carottes persillées 	Brandade de poisson 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

 **Plat végétarien**

 **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
 *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

Code à saisir : 5K6O29

	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

 **Plat végétarien**

 **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
*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

Code à saisir : 5K6O29

	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 !**

 **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
*Galette : 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

Code à saisir : 5K6O29