



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  	Pennes (bio) au thon, tomates et basilic  	Salade de pommes de terre, fromage, cornichon & œuf	Concombre à la crème 	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Pommes sautées	Saucisse grillée Haricots verts au beurre	Pilon de poulet Carottes glacées 	Bolognaise de légumes  Salade verte  	Brandade de poisson Salade verte  
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert	Panna cotta et coulis de fruits	Eclair à la vanille	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
- *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

Code à saisir : 5K6O29

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette 	Rillettes & cornichons	Salade verte, Edam et Gouda 	Pastèque 	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière Riz 	Boulettes de bœuf Purée	Tomates farcies Semoule 	Rôti de porc sauce barbecue Gratin de courgettes 	Tortellinis aux épinards & Ricotta  Salade verte  
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais  	Abricots au sirop	Riz au lait	Beignet aux pommes

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

Code à saisir : 5K6O29



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes (bio) râpées et maïs  	Concombre sauce bulgare  	Salade verte, tomates, fromage & oignons frits 	Roulade de surimi	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au curry Boulgour aux petits légumes	Escalope de dinde Petits pois cuisinés	Rougail de saucisse Riz créole 	Dos de lieu au citron Pennes	Couscous végétarien  Semoule (bio) / Légumes du couscous 
DESSERT	Fruit frais 	Donut	Poire liégeoise	Fruit frais  	Yaourt

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

Code à saisir : 5K6O29

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette 	Pastèque 	Macédoine de légumes	Pâté de campagne	Tomates vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chili sin carne  Salade verte  	Blanquette de dinde Pommes vapeur	Pizza Salade verte  	Poisson à la bordelaise Semoule 	Nuggets de volaille Carottes à la crème
DESSERT	Liégeois au chocolat	Compote de fruits	Flan nappé au caramel	Fruit frais 	Muffin aux pépites

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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  	Salade de riz au poulet	Radis et beurre 	Concombre à la vinaigrette 	Salade verte, fromage, tomates et jambon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Lentilles	Poisson pané Ratatouille	Sauté de dinde Riz	Hachis parmentier végétarien  Salade verte 	Pâtes (bio) à la bolognaise 
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais  	Fromage blanc 	Fruit frais 	Tarte aux pommes

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