









|                          | LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|--------------------------|--|---|--|--|---|
| HORS D'ŒUVRE             | Betteraves vinaigrette        |   |  | Macédoine de légumes   |   |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Nuggets de blé <br><br>Tortis | Poisson sauce bordelaise<br><br>Ratatouille   | Curry de volaille<br><br>Riz  | Boulettes de bœuf<br><br>Purée   | Jambon braisé<br><br>Haricots verts à l'ail  |
| PRODUIT LAITIER          |  | Fromage ou Laitage  | Fromage ou Laitage   |  | Fromage ou Laitage  |
| DESSERT                  | Chocolat liégeois  | Fruit frais  | Fruit frais                  | Fromage blanc  | Tarte aux pommes  |

 **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

 **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.**

 **Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

 **Plat végétarien**

 **Fournisseurs locaux**

- \*Pain
- \*Porc : Jean Floc'h - Locminé
- \*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- \*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

Les plats proposés sont majoritairement  
préparés dans notre cuisine.




Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : 5K6O29

|                             | LUNDI  | MARDI       | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|-----------------------------|--|-------------|--|--|---|
| HORS D'ŒUVRE                | Taboulé de la mer<br>(semoule, tomates,<br>surimi sauce crème)                                 | 11 novembre | Pomelo   |  |   |
| PLAT CHAUD<br>ET GARNITURES | Poulet rôti<br><br>Julienne de légumes   |             | Pizza margherita<br><br>Salade verte  | Rôti de porc au<br>colombo<br><br>Gratin de chou-fleur  | Mijoté de haricots<br>rouges à la<br>mexicaine <br><br>Riz  |
| PRODUIT LAITIER             |  |             |  | Fromage ou Laitage   | Fromage ou Laitage  |
| DESSERT                     | Fruit frais  |             | Yaourt sucré   | Brownie  | Compote de fruits   |

 **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

 **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.**

 **Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

 **Plat végétarien**

 **Fournisseurs locaux**

- \*Pain
- \*Porc : Jean Floc'h - Locminé
- \*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- \*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

Les plats proposés sont majoritairement  
préparés dans notre cuisine.

**CLIC&MIAM!**


Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : 5K6O29

|                          | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|--------------------------|--|--|--|---|---|
| HORS D'ŒUVRE             |  | Rosette et cornichons  | Salade verte, Edam et Gouda     | Potage de légumes                        |   |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Tortellinis & épinards à la tomate <br><br>Salade verte   | Poisson meunière<br><br>Haricots beurre  | Blanquette de dinde<br><br>Riz  | Galette et saucisse<br><br>Salade verte  | Paupiette de veau<br><br>Boulgour aux petits légumes  |
| PRODUIT LAITIER          | Fromage ou Laitage   |  |  |   | Fromage ou Laitage  |
| DESSERT                  | Flan nappé   | Fruit frais   | Crème dessert  | Semoule au lait   | Fruit frais   |

 **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

 **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.**

 **Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

 **Plat végétarien**

 **Fournisseurs locaux**

- \*Pain
- \*Porc : Jean Floc'h - Locminé
- \*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- \*Gallettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

Les plats proposés sont majoritairement  
préparés dans notre cuisine.




Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : 5K6O29

|                          | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|--------------------------|--|--|---|--|--|
| HORS D'ŒUVRE             | Tortis aux légumes et au maïs  | Salade coleslaw                          |   | Chou blanc au fromage   |  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Sauté de volaille<br><br>Poêlée du chef  | Poisson du jour sauce nantua<br><br>Riz  | Quiche lorraine<br><br>Salade verte  | Couscous végétarien <br><br>Semoule (bio) / Légumes du couscous  | Mijoté de porc madras<br><br>Pommes sautées  |
| PRODUIT LAITIER          |  |  | Fromage ou Laitage  |  | Fromage ou Laitage   |
| DESSERT                  | Compote de fruits  | Mousse au chocolat   | Fruit frais                         | Eclair à la vanille  | Fruit frais  |


 **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

 **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.**

 **Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

 **Plat végétarien**

 **Fournisseurs locaux**  
\*Pain  
\*Porc : Jean Floc'h - Locminé  
\*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray  
\*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

Les plats proposés sont majoritairement  
préparés dans notre cuisine.

**CLIC&MIAM!**


Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : 5K6O29

|                          | LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|--------------------------|---|---|--|--|--|
| HORS D'ŒUVRE             | Céleri aux pommes    |   |  | Crème de potiron  | Taboulé à l'orientale  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Lasagnes de légumes <br><br>Salade verte  | Boulettes de bœuf<br><br>Jardinière de légumes  | Rougail de saucisse<br><br>Riz  | Cuisse de poulet<br><br>Pâtes  | Dos de colin<br><br>Purée de pommes de terre & céleri  |
| PRODUIT LAITIER          |   | Fromage ou Laitage  | Fromage ou Laitage   |  |  |
| DESSERT                  | Crème dessert à la vanille  | Barre bretonne  | Fruit frais                    | Yaourt sucré   | Fruit frais  |

 **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

 **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.**

 **Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

 **Plat végétarien**

 **Fournisseurs locaux**

- \*Pain
- \*Porc : Jean Floc'h - Locminé
- \*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- \*Galette : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

Les plats proposés sont majoritairement  
préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : 5K6O29

|                          | LUNDI                               | MARDI                                 | MERCREDI                                | JEUDI                             | VENDREDI                         |
|--------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|---|-----------------------------------|----------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE             | Piémontaise                         |                                       | Assortiment de crudités                 | Macédoine de légumes              |                                  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Cordon bleu<br><br>Purée de courges | Hachis parmentier<br><br>Salade verte | Tartine campagnarde<br><br>Salade verte | Marée du jour<br><br>Coquillettes | Boulettes de soja<br><br>Semoule |
| PRODUIT LAITIER          |                                     | Fromage ou Laitage                    |   |                                   | Fromage ou Laitage               |
| DESSERT                  | Fruit frais                         | Liégeois à la vanille                 | Fromage blanc                           | Crêpe                             | Salade de fruits                 |

 **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

 **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.**

 **Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

 **Plat végétarien**

 **Fournisseurs locaux**

- \*Pain
- \*Porc : Jean Floc'h - Locminé
- \*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- \*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

Les plats proposés sont majoritairement  
préparés dans notre cuisine.

CLIC&MIAM!


Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : 5K6O29

|                             | LUNDI   | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI         | VENDREDI   |
|-----------------------------|---|--|--|---------------|--|
| HORS D'ŒUVRE                | Salade de riz (bio),<br>maïs & persil  |  | Pomelo  | Repas de Noël |  |
| PLAT CHAUD<br>ET GARNITURES | Sauté de volaille<br><br>Gratin de chou-fleur   | Pâtes (bio) sauce<br>provençale  | Chipolatas<br><br>Purée  |               | Poisson meunière<br><br>Riz  |
| PRODUIT LAITIER             |   | Fromage ou Laitage   |  |               | Fromage ou Laitage   |
| DESSERT                     | Yaourt aromatisé  | Fruit frais                     | Ile flottante  |               | Fruit frais  |

 **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

 **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.**

 **Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

 **Plat végétarien**

 **Fournisseurs locaux**

- \*Pain
- \*Porc : Jean Floc'h - Locminé
- \*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- \*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

Les plats proposés sont majoritairement  
préparés dans notre cuisine.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : 5K6O29

|                          | LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI | VENDREDI  |
|--------------------------|--|---|---|-------|---|
| HORS D'ŒUVRE             | Betteraves vinaigrette  | Piémontaise   |   | Noël  |   |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Cuisse de poulet rôti<br><br>Pommes rissolées  | Filet de lieu sauce nantua<br><br>Fondue de poireaux                                      | Pâtes sauce carbonara<br><br>Salade verte  |       | Tajine de pois chiches <br><br>Semoule (bio) & légumes du pois chiches  |
| PRODUIT LAITIER          |  |   | Yaourt sucré  |       | Cantadou  |
| DESSERT                  | Yaourt aromatisé   | Pomme  | Clémentines                               |       | Clafoutis aux herbes  |

 **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

 **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.**

 **Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

 **Plat végétarien**

 **Fournisseurs locaux**

- \*Pain
- \*Porc : Jean Floc'h - Locminé
- \*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- \*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

Les plats proposés sont majoritairement  
préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**


Code à saisir : 5K6O29



|                          | LUNDI   | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI        | VENDREDI  |
|--------------------------|---|--|---|--------------|---|
| HORS D'ŒUVRE             |   | Céleri mimosa  |   | Jour de l'An | Velouté de légumes   |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Hachis parmentier<br><br>Salade verte  | Sauté de porc à la moutarde<br><br>Embeurrée de chou   | Filet de poisson sauce tartare<br><br>Semoule   |              | Tortillas aux pommes de terre <br><br>Salade verte  |
| PRODUIT LAITIER          | Vache Qui Rit                          |  | Emmental             |              |   |
| DESSERT                  | Cocktail de fruits  | Donut  | Quartiers d'orange  |              | Fromage blanc   |

 **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

 **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.**

 **Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

 **Plat végétarien**

 **Fournisseurs locaux**

- \*Pain
- \*Porc : Jean Floc'h - Locminé
- \*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- \*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

Les plats proposés sont majoritairement  
préparés dans notre cuisine.

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : 5K6O29