

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 			Macédoine de légumes	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé   Tortis	Poisson sauce bordelaise  Ratatouille	Curry de volaille  Riz 	Boulettes de bœuf  Purée	Jambon braisé  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


*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.**

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : IAKYA

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

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


*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.**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : IAKYTA

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

	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  Salade verte	Poisson meunière  Haricots beurre	Blanquette de dinde  Riz	Galette et saucisse  Salade verte	Paupiette de veau  Boulgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage				Fromage ou Laitage
DESSERT	Flan nappé	Fruit frais	Crème dessert	Semoule au lait	Fruit frais

*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.**

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



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

Code à saisir : IAKYA

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



**Fournisseurs locaux**

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

	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  Poêlée du chef	Poisson du jour sauce nantua  Riz 	Quiche lorraine  Salade verte  	Couscous végétarien   Semoule (bio) / Légumes du couscous 	Mijoté de porc madras  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  


*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.**

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : IAKYA

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

	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   Salade verte  	Boulettes de bœuf  Jardinière de légumes 	Rougail de saucisse  Riz 	Cuisse de poulet  Pâtes	Dos de colin  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  


*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.**

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











CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : IAKYA


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




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

*Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.*


 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**

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

 **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : IAKYTA

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

Semaine du 15/12 au 21/12





# MENU

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


*Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.*


 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts  
sont 100% Français !**

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

 **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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : IAKYTA

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