



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées 

Taboulé

Ascension

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Pané au fromage 

Pilons de poulet

Pâtes

Haricots verts au
beurre 

DESSERT

Fruit frais 

Crème dessert

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



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 locaux

Les pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
La farine : Moulin de Roncin
Porc : Lycée La Touche à Ploermel
Bœuf et Porc : Boucherie Kervarrec à Naizin
Lait : Ferme de la Rance
Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel
Mickael Lorcy à Bignan (via Armor Fruits)



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit Bio



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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 : ksdntg



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Museau vinaigrette	Trio de légumes râpés en vinaigrette 	Tomates vinaigrette  	Blé exotique
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson pané Carottes glacées 	Paëlla au poulet	Saucisse grillée (La Touche)  Gratin de brocolis et mozzarella	Tortis (bio) sauce Silicienne  
DESSERT	Fromage blanc	Compote 	Brownie	Fruit frais 

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux

Les pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
La farine : Moulin de Roncin
Porc : Lycée La Touche à Ploermel
Bœuf et Porc : Boucherie Kervarrec à Naizin
Lait : Ferme de la Rance
Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel
Mickaël Lorcy à Bignan (via Armor Fruits)



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.



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit Bio



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



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

Code à saisir : ksdntg



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pentecôte	Concombre sauce Bulgare 	Betteraves vinaigrette 	Œuf à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Nuggets Petits pois	Filet de dinde et ketchup Pommes de terre rissolées	Gratin de pommes de terre aux épinards et au fromage  Salade verte 
DESSERT		Fruit frais 	Entremets au chocolat	Fruit frais 

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux

Les pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
La farine : Moulin de Roncin
Porc : Lycée La Touche à Ploermel
Bœuf et Porc : Boucherie Kervarrec à Naizin
Lait : Ferme de la Rance
Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel
Mickael Lorcy à Bignan (via Armor Fruits)



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.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit Bio



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



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

Code à saisir : ksdntg



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Macédoine

Crêpe au fromage

Pâté de campagne

Pastèque



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Hachis végétarien



Emincé de dinde à
la normande
(crème &
champignons)

Poisson du jour

Rôti de porc au
thym (La Touche)



Salade verte



Panaché de
haricots

Riz



Carottes à la
crème

DESSERT

Velouté aux fruits

Fruit frais



Compote de fruits

Muffin aux pépites

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



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 locaux

Les pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
La farine : Moulin de Roncin
Porc : Lycée La Touche à Ploermel
Bœuf et Porc : Boucherie Kervarrec à Naizin
Lait : Ferme de la Rance
Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel
Mickael Lorcy à Bignan (via Armor Fruits)



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit Bio



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : ksdntg



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au fromage blanc 

Riz à la Mexicaine

Rome & l'Italie

Concombre vinaigrette 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse grillée

Poisson Meunière

Riz sauté aux petits pois, oignons et œuf 

Purée

Légumes du tajine

DESSERT

Crème dessert

Fruit frais 

Fruit frais 

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 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 locaux

Les pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
La farine : Moulin de Roncin
Porc : Lycée La Touche à Ploermel
Bœuf et Porc : Boucherie Kervarrec à Naizin
Lait : Ferme de la Rance
Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel
Mickael Lorcy à Bignan (via Armor Fruits)

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit Bio**  **Plat végétarien**

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : ksdntg