

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade Niçoise

Tomates et
mozzarella



3ème temps
animation

Pastèque



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Blanquette de dinde

Chili végétarien



Danse Sirtaki

Filet de poisson
sauce crustacés

Jeunes carottes
persillées

Riz

Chou-fleur gratiné à
la béchamel

DESSERT

Yaourt aromatisé



Fruit frais



Tarte Bourdaloue

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

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



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 71FZA22

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

Concombre
vinaigrette



Melon



Roulade de surimi

Pentecôte

Hachis végétarien



Saucisse grillée

Jambon braisé

Salade verte



Haricots verts



Pâtes

Crème dessert

Tarte au chocolat

Fruit frais



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

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 Kavel, Questembert



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 71FZA22

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates vinaigrette
et fromage de brebis  

Pâté de campagne

Duo de melon et
pastèque 

Œuf mayonnaise 

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Tajine végétarien 

Escalope de dinde

Chipolatas

Poisson du jour
sauce Aurore

Semoule

Petits pois 



Pommes rissolées

Crumble de
courgettes

DESSERT

Liégeois à la vanille

Cocktail de fruits

Fruit frais  

Muffin aux pépites

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

Produits locaux

- *Pain
- *Porc : Jean Floch - Locminé
- *Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- *Galette : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic
- *Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 71FZA22

LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées 

Concombre sauce Bulgare 

Pastèque 

Rillettes et cornichons

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets Végétarien 


Bœuf à la Provençale

Filet de dinde sauce colombo (lait de coco et curry)

Dos de colin

Boullgour aux petits légumes

Petits pois

Pommes de terre rôties 

Epinards

DESSERT

Fruit frais 


Beignet

Entremets au chocolat

Fruit frais 

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

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **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 Kavel, Questembert

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 71FZA22

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates à la vinaigrette 


Salade de riz

Melon 

Piémontaise

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Jambon grillé sauce à l'ananas

Boulettes de soja Provençale 

Hamburger

Cuisse de poulet

Lentilles au jus

Gratin de courgettes 

Pommes rissolées 

Poêlée de légumes

DESSERT

Fruit frais 

Grillé aux pommes

Crème dessert au chocolat

Fruit frais 

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

Produits locaux

- *Pain
- *Porc : Jean Floch - Locminé
- *Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- *Galette : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic
- *Lait bio : Ferme de Kavel, Questembert



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 71FZA22