

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Mousse de foie

Taboulé aux légumes

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Blanquette de dinde

Lieu sauce dieppoise

Boulettes de bœuf

Pané au fromage



Pâtes



Brocolis en gratin



Pommes vapeur

Haricots verts à l'ail

DESSERT

Fruit frais



Tarte aux pommes

Fromage & fruit frais



Yaourt sucré



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

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.](#)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 71FZA22

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz au thon

Salade chef

Œuf dur mayonnaise

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Haut de cuisse de
poulet

Jambon braisé

Poisson pané

Chili sin carne



Julienne de légumes



Pommes sautées



Gratin de chou-fleur



Riz



DESSERT

Fruit frais



Crème à la vanille

Fromage & tarte au
chocolat

Compote de
pommes

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

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.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 71FZA22


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron 

Macédoine de légumes

Rosette et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade 

Sauté de dinde

Saucisse grillée

Lieu sauce aux crustacés

Salade verte 

Riz 

Carottes persillées

Boullgour aux petits légumes

DESSERT

Mousse au chocolat

Flan nappé au caramel

Fromage & éclair à la vanille

Fruit frais 

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

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



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

Tortis aux légumes et
maïs

Potage

Repas de Noël

Betteraves
vinaigrette

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Nuggets végétariens



Merlu pané au citron

Pâtes (bio) sauce
bolognaise



Poêlée du chef



Riz



DESSERT

Fruit frais



Liégeois à la vanille

Yaourt sucré

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

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.](#)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 71FZA22

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

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

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

@page { margin-left: 0in; margin-right: 0in; margin-top: 0in; margin-bottom: 0in; }
body { margin-left: 0in; margin-right: 0in; margin-top: 0in; margin-bottom: 0in; }



MENU

MAIRIE - THEHILLAC

Semaine du 30/12 au 05/01

LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

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

 **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

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