

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Mousse de foie	Crème de carottes à la Vache Qui Rit 	Riz томaté
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce tomate  Tortis	Curry de volaille Carottes glacées	Brandade de poisson Salade verte 	Jambon braisé Haricots verts à l'ail 
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais  	Entremets au praliné & Spéculoos	Gâteau du chef

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



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 Ploermël
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)



Produit de saison

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



Produit Bio

Le lait entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers
Un produit bio est proposé chaque jour



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



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

Code à saisir : RSF6LC

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre & vinaigrette à l'échalote	Pamplemousse	Potage de légumes	Macédoine de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau aux champignons Julienne de légumes	Cuisse de poulet aux épices barbecue Pommes rissolées	Mijoté de porc (lycée La Touche) Crumble de potiron aux herbes	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz
DESSERT	Fruit frais	Yaourt nature sucré	Brownie	Fruit frais

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



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
Mickaël Lorcé à Bignan (via Armor Fruits)



Produit de saison

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



Produit Bio

Le lait entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers
Un produit bio est proposé chaque jour



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



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

Code à saisir : RSF6LC

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crème de potiron	Friand au fromage	Carottes râpées	Terrine de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonade	Emincé de poulet thaï	Gratin savoyard	Lieu sauce au curry
	Lentilles cuisinées	Haricots beurre	Salade verte	Boulgour aux petits légumes
DESSERT	Fruit frais	Flan nappé au caramel	Fruit frais	Semoule au lait

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



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 Ploermël
Bœuf et Porc : Boucherie Kervarrec à Naizin
Lait : Ferme de la Rance
Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel
Mickaël Lorc'y à Bignan (via Armor Fruits)



Produit de saison

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



Produit Bio

Le lait entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers
Un produit bio est proposé chaque jour



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



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

Code à saisir : RSF6LC

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs	Betteraves vinaigrette	Repas de Noël	Rémoulade de céleri au cumin 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de dinde à la normande Poêlée du chef	Merlu pané au citron Riz 		Saucisse grillée (lycée La Touce)  Petits pois
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt aromatisé		Fruit frais  

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



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 Touce à Ploermel
Bœuf et Porc : Boucherie Kervarrec à Naizin
Lait : Ferme de la Rance
Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel
Mickaël Lorcé à Bignan (via Armor Fruits)



Produit de saison

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



Produit Bio

Le lait entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers
Un produit bio est proposé chaque jour



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



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

Code à saisir : RSF6LC

	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 !**



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 Ploermël
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)



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



Produit Bio
Le lait entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers
Un produit bio est proposé chaque jour



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



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

Code à saisir : RSF6LC

	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 !**



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
Mickaël Lorcy à Bignan (via Armor Fruits)



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



Produit Bio
Le lait entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers
Un produit bio est proposé chaque jour



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



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

Code à saisir : RSF6LC