

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Carottes râpées aux épices	Chou chinois au fromage	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots panachés	Hachis parmentier Salade verte	Saucisse (lycée La Touche) Farfalles	Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule / Légumes du couscous
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc	Pudding	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 Ploermël
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	Betteraves & fromage de brebis	Salade de riz, petits pois, maïs en vinaigrette	Taboulé	Endives et salade au Gouda et croûtons 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pennes à la carbonara	Sauté de dinde à la normande Carottes au jus 	Gratin malouin (bœuf haché, chou fleur & béchamel) Chou-fleur	Curry de légumes au lait de coco  Riz
DESSERT	Fruit frais  	Beignet	Yaourt velouté 	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 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 - Guiliers
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	Carottes râpées à l'orange 	Salade mimosa 	2ème temps d'animation	Céleri râpé aux pommes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet Tandoori Semoule	Pennes sauce napolitaine 		Rôti de porc (lycée La Touche)  Purée
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais 		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 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	Riz томaté	Mousse de foie	Salade de fromage & maïs 	Macédoine de légumes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage  Brocolis au beurre 	Boulettes d'agneau Boulgour aux épices	Jambon braisé Poêlée forestière	Lieu sauce curry Riz
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais  	Brownie	Entremets au praliné & Spéculoos

 **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 Ploermél
 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

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	Taboulé	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis 	Salade de pâtes aux légumes	Râpé de légumes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf Julienne de légumes	Cuisse de poulet aux épices barbecue Pommes rissolées	Saucisse grillée (lycée La Touche)  Gratin de chou- fleur	Chili sin carne  Riz 
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré	Fruit frais 	Muffin à la framboise

 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 - Guiliers
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	Carottes râpées au citron 	Friand au fromage	Endives aux noix & fromage 	Concombre bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau aux champignons Pâtes	Emincé de poulet thaï Riz 	Reblochonade Salade verte 	Colin pané Petits pois 
DESSERT	Fruit frais 	Flan nappé au caramel	Fruit frais 	Semoule au lait vanillé

 **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