

|                          | LUNDI   | MARDI                                 | JEUDI                           | VENDREDI  |
|--------------------------|---|---------------------------------------|---------------------------------|---|
| HORS D'ŒUVRE             | Salade de betteraves (bio) aux pommes                 | Saucisson sec                         | Jeudi 1er mai - Fête du travail | Râpé de courgettes sauce au yaourt                  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Nuggets de volaille et ketchup<br><br>Haricots beurre | Hachis parmentier<br><br>Salade verte |                                 | Mijoté de haricots rouges à la mexicaine<br><br>Riz |
| DESSERT                  | Fromage blanc   | Fruit frais                           |                                 | Mousse au chocolat                                  |

**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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : RSF6LC

|                             | LUNDI   | MARDI  | JEUDI                        | VENDREDI  |
|-----------------------------|---|--|------------------------------|---|
| HORS D'ŒUVRE                | Friand au fromage   | Pomelo   | Jeudi 8 mai -<br>Victoire 45 | Cervelas<br>vinaigrette   |
| PLAT CHAUD<br>ET GARNITURES | Jambon grillé<br>sauce moutarde<br><br>Petits pois cuisinés   | Tajine de pois<br>chiches aux fruits<br>secs <br><br>Semoule (bio) /<br>Légumes du tajine  |                              | Poisson du jour<br><br>Purée de légumes  |
| DESSERT                     | Fruit frais   | Liégeois à la vanille  |                              | Marbré  |

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

**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 Lorczy 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**

**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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : RSF6LC

|                          | LUNDI  | MARDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|--------------------------|--|---|--|---|
| HORS D'ŒUVRE             | Taboulé libanais  | Carottes râpées à la ciboulette   | Pennes au thon, tomates et basilic    | Concombre à la crème   |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Echine de porc sauce charcutière<br><br>Petits pois  | Lieu rôti aux herbes<br><br>Riz   | Saucisse (lycée La Touche) <br><br>Carottes glacées  | Pilon de poulet<br><br>Purée  |
| DESSERT                  | Liégeois au chocolat   | Fruit frais    | Framboisier  | 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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : RSF6LC

|                          | LUNDI  | MARDI                       | JEUDI                       | VENDREDI   |
|--------------------------|--|-----------------------------|-----------------------------|--|
| HORS D'ŒUVRE             | Melon  | Rillettes & cornichons      | Courgettes râpées           | Piémontaise  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Nuggets de blé<br><br>Haricots verts à l'ail | Paëlla au poulet<br><br>Riz | Colin meunière<br><br>Purée | Rôti de porc au miel (lycée La Touche)<br><br>Poêlée de courgettes |
| DESSERT                  | Fromage blanc                                | Fruit frais                 | Fruit frais                 | Brownie  |

**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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : RSF6LC

|                          | LUNDI                                      | MARDI   | JEUDI                    | VENDREDI  |
|--------------------------|--|---|--------------------------|---|
| HORS D'ŒUVRE             | Pastèque                                   | Rosette & cornichons                          | Jeudi 29 mai - Ascension | Céleri rémoulade                                |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Emincé de volaille tandoori<br><br>Semoule | Paupiette de veau<br><br>Petits pois cuisinés |                          | Sauce napolitaine<br><br>Coquillettes au beurre |
| DESSERT                  | Crème dessert                              | Fruit frais                                   |                          | Muffin aux fruits                               |

**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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : RSF6LC