

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Concombre à la crème 	Pennes (bio) au thon, tomates et basilic 	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haut de cuisse de poulet Pommes rissolées	Pâtes (bio) sauce napolitaine 	Rôti de porc (lycée La Touche-Ploermel)  Haricots verts au beurre	Brandade de poisson Salade verte 
DESSERT	Fruit frais 	Clafoutis aux fruits	Crème dessert	Compote de fruits

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

Fournisseurs 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
Mickael Lorcy 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 !

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



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

Code à saisir : RSF6LC

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette 	Pâté de campagne	Pastèque 	Salade de blé composée
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière Pâtes	Paëlla au poulet Riz 	Sauté de porc au caramel Gratin de brocolis et mozzarella	Crêpe au fromage  Poêlée de courgettes 
DESSERT	Yaourt velouté	Fruit frais 	Riz au lait	Brownie

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

Fournisseurs 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
Mickael Lorcy 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 !

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



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

Code à saisir : RSF6LC

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Concombre sauce bulgare 	Melon 	Feuilleté au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauce fromagère  Coquillettes au beurre	Boulettes de bœuf sauce poivre Petits pois cuisinés	Paupiette de dinde Pommes de terre grenailles	Rôti de porc (lycée La Touche)  Boulgour aux petits légumes 
DESSERT	Fruit frais 	Donut	Crème dessert au chocolat	Fruit frais 

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

Fournisseurs 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
Mickael Lorcy 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 !

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



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

Code à saisir : RSF6LC

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes	Crêpe au fromage	Pastèque 	Tomates vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage  Macaronis	Sauté de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots	Poisson du jour sauce aux poivrons Riz 	Porc au thym Carottes à la crème
DESSERT	Fromage blanc 	Fruit frais 	Compote de fruits	Muffin aux pépites

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

Fournisseurs 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
Mickael Lorcy 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

Code à saisir : RSF6LC

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre à la vinaigrette 	Riz (bio) à la mexicaine 	Salade de pommes de terre	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs 	Poisson pané Epinards à la crème	Saucisse grillée (lycée La Touche)  Lentilles	Poulet à la marocaine Ratatouille
DESSERT	Fruit frais 	Flan nappé	Fruit frais  	Cake au chocolat

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

Fournisseurs 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
Mickael Lorcy 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 !

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



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

Code à saisir : RSF6LC