ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

COMMUNE DE LOYAT

Semaine du 29/09 au 05/10

	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 Ploermël
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 !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : RSF6LC

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

COMMUNE DE LOYAT

Semaine du 06/10 au 12/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes (bio) au pesto	Duo de râpés au curry	Tomates & mozzarella	Saucisson à l'ail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Bâtonnière de légumes	Falafels de fèves et coriandre Riz	Bolognaise Pennes	Filet de poisson sauce aurore Gratin de chou-fleur sauce béchamel
DESSERT	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Far	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 Ploermël
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 !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : RSF6LC

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

MENU

COMMUNE DE LOYAT

Semaine du 13/10 au 19/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou-fleur sauce cocktail	Concombre, oignons rouges & Edam	Semaine du goût - 1er temps animation	Taboulé libanais
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup Haricots beurre	Hachis parmentier Salade verte (AB)		Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz (AB)
DESSERT	Fromage blanc (AB)	Fruit frais		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 Ploermël
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 !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : RSF6LC

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

COMMUNE DE LOYAT

Semaine du 20/10 au 26/10

	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 !

Fournisseurs 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
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 !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : RSF6LC

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

COMMUNE DE LOYAT

Semaine du 27/10 au 02/11

	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 !

Fournisseurs 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
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 !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : RSF6LC

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