



# MENU



Carentoir école

Semaine du 27/10 au 02/11

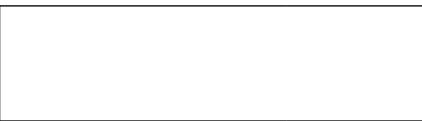
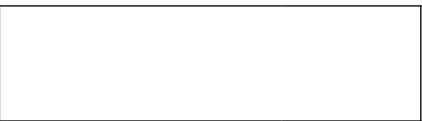
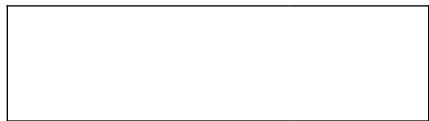
LUNDI

MARDI

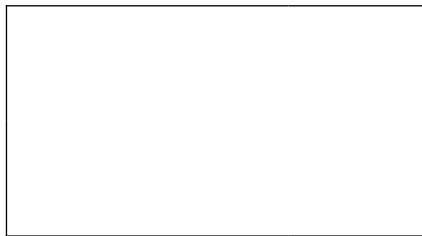
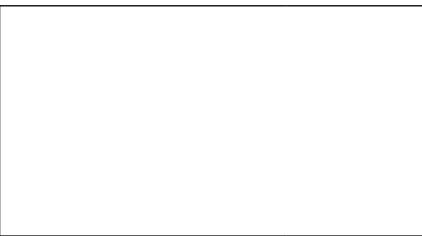
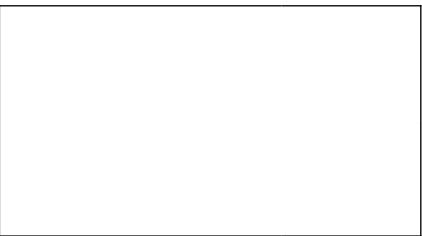
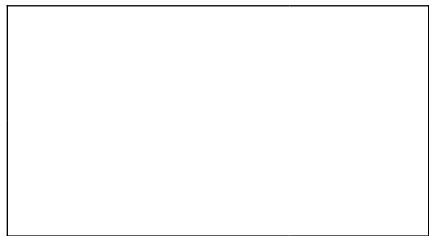
JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES



PRODUIT LAITIER



DESSERT



Produit de saison

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



Préparation maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas Végétarien



Repas à thème



Fournisseurs locaux



Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 200DPF

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.



# MENU



Carentoir école

Semaine du 03/11 au 09/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves HVE nature	Taboulé BIO 	Potage de légumes et pommes de terre BIO 	Friand au fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF  PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Poisson meunière MSC nature  Carottes aux épices	Nugget's de blé ketchup  Frites au four	Tajine de volaille NOUVELLE AGRICULTURE aux fruits secs  Semoule HVE
PRODUIT LAITIER		Petit suisse aux fruits	Bûchette de chèvre mélange	
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Eclair vanille	Compote de pommes HVE	Fruit frais BIO 



Produit de saison

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



Préparation maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas Végétarien



Repas à thème



Fournisseurs locaux



Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 200DPF

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.



# MENU

Carentoir école

Semaine du 10/11 au 16/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées BIO 		Velouté de potiron maison	Pommes de terre BIO au thon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grill HVE sauce barbecue  Coquillettes BIO 		Omelette nature  Frites au four	Blanquette de la mer aux petits légumes  Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER			Vache picon	
DESSERT	Compote de pommes HVE		Fruit frais BIO 	Eclair vanille



Produit de saison

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



Préparation maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas Végétarien



Repas à thème



Fournisseurs locaux



Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 200DPF

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.



# MENU

Carentoir école

Semaine du 17/11 au 23/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette garam massala	Potage de légumes et pommes de terre BIO	Coleslaw BIO au curry
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Cordon bleu de volaille Petits pois Carottes BIO	Tajine de volaille NOUVELLE AGRICULTURE aux fruits secs Semoule BIO aux épices	Cassoulet (plat complet) PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Curry de poisson Riz créole BIO
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Brie pointe	Chanteneige BIO	
<b>DESSERT</b>	Compote de pommes HVE	Yaourt velouté aux fruits	Gâteau basque	Mousse chocolat au lait



Produit de saison

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



Préparation maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas Végétarien



Repas à thème



Fournisseurs locaux



Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 200DPF

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.



# MENU

Carentoir école

Semaine du 24/11 au 30/11

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pizza au fromage



Salade suisse BIO



Emincé bicolore BIO



Potage dubarry



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Sauté de porc HVE  
Dijonnaise



Purée de Butternut

Pâtes Napolitaine de  
légumes et fromage BIO  
PAS  
d'accompagnement car  
PLAT COMPLET



Hachis parmentier (Plat  
complet)



Salade verte

Beignets au calamar  
nature  
Patates douces aux  
épices

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Camembert

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais BIO



Fruit frais



Moelleux poires et miel



Produit de saison

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



Préparation maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas Végétarien



Repas à thème



Fournisseurs locaux



Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur  
Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture  
(LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 200DPF

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.