



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE		Concombre sauce bulgare	<b>X</b>		Melon	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au curry Boullgour aux petits légumes	Escalope de dinde Petits pois cuisinés		Rougail de saucisse Riz créole	Dos de lieu au citron Pennes	Couscous végétarien Semoule (bio) / Légumes du couscous
PRODUIT LAITIER	Fromage			Fromage	Fromage	
DESSERT	Fruit frais	Donut		Poire liégeoise	Fruit frais	Yaourt

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**

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

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

**Plat végétarien**

**Fournisseurs locaux**  
\*Pain

**Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

**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.**

- \*Porc : Jean Floc'h - Locminé
- \*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- \*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

**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 : MFA315



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette		<del>Macédoine de légumes</del>		Tomates vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chili sin carne Salade verte	Blanquette de dinde Pommes vapeur	<del>Pizza Salade verte  </del>	Poisson à la bordelaise Semoule	Nuggets de volaille Carottes à la crème
PRODUIT LAITIER		Fromage		Fromage	
DESSERT	Liégeois au chocolat	Compote de fruits	<del>Flan nappé au caramel</del>	Fruit frais	Muffin aux pépites

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**

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

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

**Plat végétarien**

**Fournisseurs locaux**  
\*Pain

**Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

**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.**

- \*Porc : Jean Floc'h - Locminé
- \*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- \*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MFA315



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  		<del>Radis et beurre </del>		Salade verte, fromage, tomates et jambon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée  Lentilles	Poisson pané  Ratatouille	<del>Sauté de dinde  Riz</del>	Hachis parmentier végétarien   Salade verte 	Pâtes (bio) à la bolognaise 
PRODUIT LAITIER		Fromage		Fromage 	
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais  	<del>Fromage blanc </del>	Fruit frais 	Tarte aux pommes

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**

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

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

 **Plat végétarien**

 **Fournisseurs locaux**  
\*Pain

 **Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

 **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.**

- \*Porc : Jean Floc'h - Locminé
- \*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- \*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

**CLIC&MIAM!**

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

Code à saisir : MFA315



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)		<del>Macédoine de légumes</del>		Rosette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau  Haricots verts	Falafels de fèves et coriandre  Semoule	<del>Quiche lorraine  Salade verte </del>	Sauté de volaille aux champignons  Pommes sautées	Filet de poisson sauce aurore  Gratin de chou-fleur (bio) sauce béchamel
PRODUIT LAITIER		Fromage		Fromage	
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais	<del>Ile flottante</del>	Compote de fruits	Crêpe

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**

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

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

**Plat végétarien**

**Fournisseurs locaux**  
\*Pain

\*Porc : Jean Floc'h - Locminé

\*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray

\*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

**Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

**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.**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MFA315



# MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE		Concombre & maïs	X	Semaine du goût - 1er temps animation	Salade, croûtons et fromage	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au curry  Pâtes	Poulet à la mexicaine  Pommes vapeur		Filet de dinde  Poêlée campagnarde		Nuggets de légumes  Purée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage			Fromage		
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc		Salade de fruits		Entremets au chocolat

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**

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

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

**Plat végétarien**

**Produits issus de l'agriculture biologique**  
Le lait de la Ferme Keravel, Questembert

**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.**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

**Fournisseurs locaux**  
\*Pain  
\*Porc : Jean Floc'h - Locminé  
\*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray  
\*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

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

Code à saisir : MFA315