

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs 	Concombre sauce bulgare 	Ascension	Œuf à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Boullgour aux petits légumes	Boulettes de bœuf sauce au poivre Petits pois cuisinés		Tortellini à la ricotta & aux épinards  Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Fromage	Laitage		Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Donut		Fruits frais 

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

#### Produits locaux

Saucisserie: charcuterie des Trois Rivières aux Grands Fougerets  
Viande de porc: Bernard Jean Floch à Locminé  
Viande de volaille: Société Bretonne de Volaille à Saint Jean Brevelay  
Crêpes & galettes: Crêperie Colas à Chateaugiron  
Lait bio: La Crème Rit à Guilliers  
Légumes bio: La Filière Bio dans le 56  
Pain des boulangeries Bonno & Maison Viel à Questembert  
Beignet des Gourmandises de Brocéliande à Ploermel



#### Produit de saison

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



**Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé chaque jour.**



#### Repas végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 91FNIQ

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves sauce vinaigrette 	Crêpe au fromage	Animation - Street Food - ASIE	Tomates vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre sauce fromagère  Salade verte 	Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons) Panaché de haricots		Porc au thym Carottes à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage 
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais  		Muffin aux pépites

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

**Produits locaux**

Saucisserie: charcuterie des Trois Rivières aux Grands Fougerets  
Viande de porc: Bernard Jean Floch à Locminé  
Viande de volaille: Société Bretonne de Volaille à Saint Jean Brevelay  
Crêpes & galettes: Crêperie Colas à Chateaugiron  
Lait bio: La Crème Rit à Guilliers  
Légumes bio: La Filière Bio dans le 56  
Pain des boulangeries Bonno & Maison Viel à Questembert  
Beignet des Gourmandises de Brocéliande à Ploermel



**Produit de saison**

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



**Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé chaque jour.**



**Repas végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 91FNIQ

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de la Pentecôte	Salade de pommes de terre au poulet façon César	Concombre à la vinaigrette 	Salade verte (bio), fromage, tomates et jambon  
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson pané  Epinards à la crème	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs   Riz 	Poulet à la Marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)  Ratatouille
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT		Fruit frais  	Fruit frais 	Gâteau à la poire & chocolat

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

**Produits locaux**

Saucisserie: charcuterie des Trois Rivières aux Grands Fougerets  
Viande de porc: Bernard Jean Floch à Locminé  
Viande de volaille: Société Bretonne de Volaille à Saint Jean Brevelay  
Crêpes & galettes: Crêperie Colas à Chateaugiron  
Lait bio: La Crème Rit à Guilliers  
Légumes bio: La Filière Bio dans le 56  
Pain des boulangeries Bonno & Maison Viel à Questembert  
Beignet des Gourmandises de Brocéliande à Ploermel



**Produit de saison**

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



**Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé chaque jour.**



**Repas végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 91FNIQ

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coquillettes à la niçoise 	Pastèque 	Tomates à la mozzarella 	Cake au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue  Carottes au cumin	Falafels de fèves et coriandre   Semoule 	Bœuf à la méditerranéenne  Pommes de terre Grenaille	Filet de poisson sauce aurore  Chou-fleur gratiné sauce béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage 	Fromage ou laitage
DESSERT	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Far	Fruit frais  

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

**Produits locaux**

Saucisserie: charcuterie des Trois Rivières aux Grands Fougerets  
Viande de porc: Bernard Jean Floch à Locminé  
Viande de volaille: Société Bretonne de Volaille à Saint Jean Brevelay  
Crêpes & galettes: Crêperie Colas à Chateaugiron  
Lait bio: La Crème Rit à Guilliers  
Légumes bio: La Filière Bio dans le 56  
Pain des boulangeries Bonno & Maison Viel à Questembert  
Beignet des Gourmandises de Brocéliande à Ploermel



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



**Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé chaque jour.**



**Repas végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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

Code à saisir : 91FNIQ

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves (bio) aux pommes 	Concombre, oignons rouges & Edam 	Taboulé	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille et Ketchup  Haricots beurre	Hachis parmentier  Salade verte  	Lieu sauce au chorizo & poivrons  Courgettes sautées	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine   Riz 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage 	Fromage ou laitage
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais 	Brioche perdue	Mousse au chocolat

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

#### Produits locaux

Saucisserie: charcuterie des Trois Rivières aux Grands Fougerets  
Viande de porc: Bernard Jean Floch à Locminé  
Viande de volaille: Société Bretonne de Volaille à Saint Jean Brevelay  
Crêpes & galettes: Crêperie Colas à Chateaugiron  
Lait bio: La Crème Rit à Guilliers  
Légumes bio: La Filière Bio dans le 56  
Pain des boulangeries Bonno & Maison Viel à Questembert  
Beignet des Gourmandises de Brocéliande à Ploermel



#### Produit de saison

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



**Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé chaque jour.**



#### Repas végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 91FNIQ

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Pastèque 	Râpé de navet long à la crème	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce moutarde  Petits pois cuisinés	Tajine de pois chiches aux fruits secs   Légumes du tajine / Semoule	Cheeseburger  Potatoes	Poisson du jour  Purée de légumes 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage 	Fromage ou laitage 	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais  	Liégeois à la vanille	Compote	Marbré

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

**Produits locaux**

Saucisserie: charcuterie des Trois Rivières aux Grands Fougerets  
Viande de porc: Bernard Jean Floch à Locminé  
Viande de volaille: Société Bretonne de Volaille à Saint Jean Brevelay  
Crêpes & galettes: Crêperie Colas à Chateaugiron  
Lait bio: La Crème Rit à Guilliers  
Légumes bio: La Filière Bio dans le 56  
Pain des boulangeries Bonno & Maison Viel à Questembert  
Beignet des Gourmandises de Brocéliande à Ploermel



**Produit de saison**

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



**Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé chaque jour.**



**Repas végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 91FNIQ