

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Céleri rémoulade 	Crème de carottes 	Riz, tomates & maïs
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets Brocolis au beurre	Lieu sauce dieppoise Semoule 	Boulettes de veau aux champignons Purée	Rôti de porc (lycée La Touche)  Haricots verts à l'ail
DESSERT	Chocolat liégeois	Compote de fruits	Far aux pommes	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 - Guiliers
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 : QQYWLH

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, maïs et fromage	11 novembre	Potage de légumes 	Carottes râpées au citron 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti Julienne de légumes		Rôti de porc au Colombo Chou-fleur au curry	Chili sin carne  Riz 
DESSERT	Fruit frais  		Beignet	Cocktail 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 - Guiliers
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 : QQYWLH

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes	Crêpe au fromage	Potage de panais	Rosette et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Carbonara Pennes 	Sauté de volaille Thaï Haricots beurre 	Saucisse grillée (lycée La Touche)  Lentilles cuisinées 	Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes
DESSERT	Fruit frais 	Flan nappé au caramel	Gâteau au yaourt	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 - Guiliers
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 : QQYWLH

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis (bio) aux légumes et au maïs 	Betteraves à la vinaigrette 	Potage	Taboulé libanais
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef	Merlu pané au citron Pommes rissolées	Keftas de poulet Coquillettes	Mijoté de porc au miel Embeurée de chou
DESSERT	Compote de fruits	Yaourt aromatisé	Chou à la crème	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 !

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 : QQYWLH

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri aux pommes 	Riz au surimi et ciboulette	Cervelas vinaigrette	Velouté de butternut 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage 	Poulet sauce Tex Mex	Dos de colin	Effiloché de porc (lycée La Touche) 
	Purée de légumes 	Jardinière de légumes	Riz 	Gratin de brocolis
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais  	Fruit frais 	Marbré

 **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 - Guiliers
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 : QQYWLH

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles (bio) au chorizo & basilic 	Macédoine sauce mayonnaise	Potage 	Carottes râpées aux épices 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon fumé Haricots panachés	Hachis parmentier Salade verte  	Marée du jour Farfalles	Couscous Semoule (bio) & légumes du couscous 
DESSERT	Cocktail de fruits	Fruit frais 	Banana bread	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 !

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 : QQYWLH

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz (bio), petits pois & maïs sauce vinaigrette 	Potage	Repas de Noël	Emincé bicolore 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au miel Fricassée de carottes	Poisson aux petits légumes Riz 		Saucisse grillée (lycée La Touche)  Pennes 
DESSERT	Yaourt velouté	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 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 : QQYWLH