

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  	Concombre à la crème 	Pennes (bio) au thon, tomates et basilic  	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haut de cuisse de poulet Pommes rissolées	Pâtes (bio) sauce napolitaine  	Rôti de porc (lycée La Touche-Ploermel)  Haricots verts au beurre	Brandade de poisson Salade verte  
DESSERT	Fruit frais 	Clafoutis aux fruits	Crème dessert	Compote de fruits

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



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

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
Mickaël Lorczy à Bignan (via Armor Fruits)



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 !



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

Code à saisir : QQYWLH

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette 	Pâté de campagne	Pastèque 	Salade de blé composée
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière Pâtes	Paëlla au poulet Riz 	Sauté de porc au caramel Gratin de brocolis et mozzarella	Dinde façon thaï Poêlée de courgettes 
DESSERT	Yaourt velouté	Fruit frais 	Riz au lait	Brownie

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



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

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
Mickaël Lorcé à Bignan (via Armor Fruits)



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 !



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

Code à saisir : QQYWLH

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre sauce bulgare 	Melon 	Betteraves vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc (lycée La Touche)  Boulgour aux petits légumes	Boulettes de bœuf sauce poivre Petits pois cuisinés	Paupiette de dinde Pommes de terre grenailles	Dos de lieu au citron Coquillettes au beurre 
DESSERT	Fruit frais 	Donut	Crème dessert au chocolat	Fruit frais 

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



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

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
Mickaël Lorczy à Bignan (via Armor Fruits)



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 !



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	Pastèque	Tomates vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Macaronis	Sauté de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots	Poisson du jour sauce aux poivrons Riz	Porc au thym Carottes à la crème
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais	Compote de fruits	Muffin aux pépites

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



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

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
Mickaël Lorc'y à Bignan (via Armor Fruits)



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 !



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

Code à saisir : QQYWLH

	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 !



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

 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
Mickaël Lorczy à Bignan (via Armor Fruits)



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 !



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

Code à saisir : QQYWLH

	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	Boulettes de veau 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 !**



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

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
Mickaël Lorcy à Bignan (via Armor Fruits)



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 !



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

Code à saisir : QQYWLH

	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 		Saucisse (lycée La Touche, Ploermel)  Riz 
DESSERT	Fromage blanc 	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
Mickaël Lorcé 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 !



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

Code à saisir : QQYWLH