



Semaine du 27/10 au 02/11

Récou	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
DESSERT				



Produit de saison

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



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



Fournisseurs locaux

*Pain : Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin

*Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay





Produit issu de l'agriculture biologique *Pain bio



Repas végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!





Semaine du 03/11 au 09/11

MARDI LUNDI **JEUDI VENDREDI** Potage, crème de **Betteraves** ΑB AB HORS D'ŒUVRE Mousse de foie carottes à la Vache vinaigrette Qui Rit Nuggets de blé sauce Saucisse grillée (La Lieu sauce Dieppoise Jambon braisé Touche Ploërmel) ketchup **PLAT CHAUD** Ratatouille Haricots verts à l'ail **Tortis** Purée **ET GARNITURES** Poêlée forestière AB Brocolis au beurre Riz Semoule (champignons)

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Tarte amandine

Fromage / Fruit frais (bio)





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



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



Fournisseurs locaux

*Pain : Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin

*Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit issu de l'agriculture biologique *Pain bio



Repas végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!





Semaine du 10/11 au 16/11

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE				
Resease	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		FERIE 11 Novembre	Potage de légumes AB	Macédoine de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pennes à la carbonara		Merguez	Curry de légumes au lait de coco
	Julienne de légumes		Chou-fleur aux épices	Riz
	Pennes AB		Semoule	Fondue de poireaux
DESSERT	Fromage / Fruit frais **		Beignet au chocolat	Yaourt (bio) de la ferme Kerguillet
Produit de saison				



Produit de saison

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



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



Fournisseurs locaux

*Pain : Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin

*Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay





Produit issu de l'agriculture biologique
*Pain bio



Repas végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!





Semaine du 17/11 au 23/11

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron



Crêpe au fromage

Velouté de potimarron



PLAT CHAUD ET GARNITURES Gratin savoyard



Sauté de volaille Thaï

Effiloché de porc sauce barbecue

Colin sauce aurore

Salade verte



Haricots beurre

Duo de carottes

Boulgour aux petits légumes

Pommes de terre Grenaille

Riz

AB

Lentilles cuisinées

Brocolis en persillade

DESSERT

Flan nappé au caramel

Fruit frais



Moelleux aux pépites

Fromage / Fruit frais (bio)





Produit de saison

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



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





Produit issu de l'agriculture biologique *Pain bio



Repas végétarien



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

Code à saisir : EGWSI6





*Pain: Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin

*Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay





Semaine du 24/11 au 30/11

MARDI LUNDI **JEUDI VENDREDI Betteraves** ΑB HORS D'ŒUVRE Œuf mayonnaise Potage de légumes vinaigrette Poisson meunière au Sauté de dinde au Mijoté de porc à la Bolognaise paprika fumé Provençale végétarienne citron **PLAT CHAUD** Poêlée forestière Navets en persillade Salade verte Pommes vapeur **ET GARNITURES** Coquillettes Riz Embeurrée de chou Frites

DESSERT

Yaourt (bio) de la ferme Kerguillet



Fromage / Fruit frais (bio)



Chou à la crème

Fruit frais





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



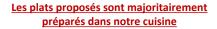
Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Fournisseurs locaux

*Pain : Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin

*Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay





Produit issu de l'agriculture biologique *Pain bio



Repas végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!