



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES



DESSERT



 **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

 **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)



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

Code à saisir : WJK8PM



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pâtes au pesto

Duo de râpés au curry



Tomates & mozzarella



Saucisson à l'ail

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue

Boulettes de veau

Bolognaise

Filet de poisson sauce aurore

Bâtonnière de légumes

Riz

Pennes

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 !**



**Produit de saison**

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

**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 Lorczy à Bignan (via Armor Fruits)



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

Code à saisir : WJK8PM



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand

Concombre,  
oignons rouges &  
Edam

Semaine du goût -  
1er temps  
animation

Taboulé libanais

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Nuggets de volaille  
et ketchup

Hachis parmentier

Saucisse (lycée La  
Touche, Ploermel)



Haricots beurre

Salade verte



Riz

DESSERT

Fromage blanc

Fruit frais



Compote



**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

**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)



**Produit Bio**

Le lait entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers

Un produit bio est proposé chaque jour



**Plat végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : WJK8PM

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON  
APPÉTIT !



