

	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 
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Clafoutis aux fruits	Crème dessert	Compote de fruits

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

Produits 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)

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre repas 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 : JBR4TV

	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	Crêpe au fromage  Poêlée de courgettes 
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Yaourt velouté	Fruit frais 	Riz au lait	Brownie

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

Produits locaux

Les pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
La farine : Moulin de Roncin
Porc : Lycée La Touche à Ploermél
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)

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre repas 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 : JBR4TV

	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	Sauce fromagère  Coquillettes au beurre 
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Donut	Crème dessert au chocolat	Fruit frais 

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

Produits 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)

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre repas 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 : JBR4TV

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes	Crêpe au fromage	Pastèque 	Tomates vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage  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
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fromage blanc 	Fruit frais  	Compote de fruits	Muffin aux pépites

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

Produits 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)

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre repas 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 : JBR4TV

	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
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Flan nappé	Fruit frais 	Cake au chocolat

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

Produits 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)

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre repas 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 : JBR4TV