



Semaine du 29/09 au 05/10

Réseau

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



56

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





Semaine du 06/10 au 12/10

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

Falafels de fèves et coriandre



Bolognaise

Filet de poisson sauce aurore

Riz



Pennes

Gratin de chou-fleur sauce béchamel

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Yaourt aromatisé

Cocktail de fruits

Far

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)

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.



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





Semaine du 13/10 au 19/10

Réseau

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 Sal

Hachis parmentier

Salade verte



Mijoté de haricots rouges à la mexicaine



Riz



PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Fromage blanc



Fruit frais



Fruit frais





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



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)

rcy à Bignan (via Armor Fruits)

 \odot

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



Code à saisir : JBR4TV

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

(LIC&MIAM!

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!





Semaine du 20/10 au 26/10

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



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 saisor

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!







Semaine du 27/10 au 02/11

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



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!

