

	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

#### 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 Kerverrec à Naizin  
Lait : Ferme de la Rance  
Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel  
Mickael 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : dbnbyj

	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 
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

 **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)



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

Code à saisir : dbnbyj

	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 
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**

#### 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)



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

Code à saisir : dbnbyj

	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
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**

**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 Kerverrec à Naizin  
Lait : Ferme de la Rance  
Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel  
Mickael 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : dbnbyj

	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**

#### 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)



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

Code à saisir : dbnbyj