

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette 	Piémontaise	Pâté de campagne	Tomates vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Pâtes	Escalope de dinde Haricots beurre	Poisson meunière Lentilles 	Jambon braisé Gratin de courgettes
PRODUIT LAITIER		Chaussée aux moines		
DESSERT	Liégeois au chocolat	Fruit frais  	Compote de fruits	Beignet au chocolat

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

 **Produits locaux**

- *Pain
- *Porc : Jean Floc'h - Locminé
- *Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- *Galette : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic
- *Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert



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 25 % minimum de bio



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



Produit issu de l'agriculture biologique







Plat végétarien



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

Code à saisir : ITRM3L

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Coquillettes au poulet	Rome & l'Italie	Salade de tomates & maïs 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Purée	Poisson à la bordelaise Ratatouille		Boulettes de soja  Riz
PRODUIT LAITIER				Camembert
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais 		Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Produits locaux

- *Pain
- *Porc : Jean Floc'h - Locminé
- *Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- *Galette : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic
- *Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert



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 25 % minimum de bio



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



Produit issu de l'agriculture biologique








Plat végétarien



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

Code à saisir : ITRM3L

MENU

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)	Tomates & mozzarella 	Pastèque 	Concombre vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce forestière Carottes vichy 	Boulettes de bœuf sauce piperade Pommes de terre grenailles	Couscous végétarien  Semoule / Légumes du couscous	Pâtes sauce bolognaise
PRODUIT LAITIER				Brie
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Tarte au chocolat	Compote de fruits 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

- Produits locaux**
- *Pain
 - *Porc : Jean Floc'h - Locminé
 - *Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
 - *Galette : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic
 - *Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert



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 25 % minimum de bio



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



Produit issu de l'agriculture biologique






Plat végétarien



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

Code à saisir : ITRM3L

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de carottes & maïs 	Salade de betteraves	Pâté de foie	Melon  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots verts 	Rôti de porc Pâtes	Parmentier de poisson Salade verte  	Chili sin carne  Riz
PRODUIT LAITIER		Saint Paulin		
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais  	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Produits locaux

- *Pain
- *Porc : Jean Floc'h - Locminé
- *Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- *Galette : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic
- *Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert



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 25 % minimum de bio



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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Code à saisir : ITRM3L

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pastèque 	Riz au surimi	Melon 	Rosette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Petits pois cuisinés	Sauté de dinde Crumble de courgettes	Cordon bleu Ratatouille 	Poisson à la bordelaise Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER	Edam			
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt sucré 	Crêpe	Fruit frais  

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Produits locaux

- *Pain
- *Porc : Jean Floc'h - Locminé
- *Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- *Galette : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic
- *Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert



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 25 % minimum de bio



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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Code à saisir : ITRM3L