

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

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	Betteraves vinaigrette 	Carottes râpées 	Potage 	Macédoine de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau aux raisins Pommes de terre vapeur	Pennes à la carbonara	Sauté de dinde à la normande Gratin de chou-fleur	Curry de légumes au lait de coco  Riz
PRODUIT LAITIER				Brie
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais 	Galette des rois	Compote de pommes 

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 Floch - Locminé
- *Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- *Galettes : 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	Céleri rémoulade 	Œuf mayonnaise	Potage	Rillettes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet sauce poulette Semoule	Chili sin carne  Riz	Sauté de porc au curry Petits pois 	Poisson sauce bordelaise Carottes persillées 
PRODUIT LAITIER		Saint Paulin		
DESSERT	Flan nappé au caramel	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 Floch - 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	Betteraves vinaigrette 	Pâté de campagne	Potage 	Riz au thon томатé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce tomate  Coquillettes	Filet de colin sauce safranée Jardinière de légumes	Boulettes de bœuf Purée	Jambon braisé Haricots verts à l'ail 
PRODUIT LAITIER			Edam	
DESSERT	Chocolat liégeois	Fromage blanc 	Fruit frais 	Far aux pruneaux

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	Potage de légumes	Roulade de surimi	Salade coleslaw 	Œuf sauce tartare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tartiflette Salade verte 	Cuisse de poulet aux épices barbecue Pommes au four	Poisson pané Gratin de chou-fleur	Couscous végétarien  Semoule / Légumes du couscous
PRODUIT LAITIER				Chaussée aux moines
DESSERT	Yaourt Ana Soiz 	Fruit frais 	Crêpe pour la Chandeleur	Entremets à la vanille 

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 Floch - 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