




	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz	Macédoine de légumes	Carottes râpées 	Potage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille  Haricots verts 	Lasagnes  Salade verte 	Rôti de porc  Pommes vapeur 	Couscous végétarien   Semoule / Légumes du couscous
PRODUIT LAITIER			Brie	
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc	Tarte au chocolat	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 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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : ITRM3L

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Taboulé	Pâté de campagne	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Carbonara  Pennes	Sauté de dinde à la normande  Légumes du maraîcher 	Poisson meunière  Gratin de chou-fleur 	Chili sin carne   Riz
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin			
DESSERT	Fruit frais 	Tarte aux pommes	Yaourt aromatisé	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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : ITRM3L

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Salade mimosa 	2ème temps d'animation	Céleri râpé aux pommes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau  Semoule	Tortellinis à la tomate 		Poisson à la bordelaise  Riz
PRODUIT LAITIER				Edam
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit frais 		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 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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : ITRM3L

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise	Mousse de foie	Macédoine de légumes	Emincé bicolore 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu  Haricots verts persillés 	Bœuf à la provençale  Pâtes aux petits légumes 	Rôti de porc  Purée	Boulettes de soja   Ratatouille 
PRODUIT LAITIER	Chaussée aux moines			
DESSERT	Fruit frais 	Chocolat liégeois	Yaourt Ana Soiz 	Flan parisien

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

Code à saisir : ITRM3L

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau  Petits pois	Cuisse de poulet aux épices barbecue  Pommes rissolées	Pâtes à la provençale 	Poisson pané  Gratin de chou-fleur & pommes de terre 
PRODUIT LAITIER	Camembert			
DESSERT	Fruit frais  	Fromage blanc 	Fruit frais  	Muffin 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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : ITRM3L

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Rillettes	Salade césar 	Concombre bulgare 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier végétarien  Salade verte 	Blanquette de dinde Haricots beurre	Saucisse grillée Lentilles cuisinées aux petits légumes 	Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER			Vache picon	
DESSERT	Yaourt sucré	Gaufre au chocolat	Riz au lait 	Crème 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 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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : ITRM3L