

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs 	Concombre sauce bulgare 	Ascension	Œuf à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc madras Semoule	Boulettes de bœuf à la provençale Petits pois cuisinés		Nuggets de blé  Gratin d'épinards
PRODUIT LAITIER				Vache Picon
DESSERT	Fruit frais 	Donut		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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves sauce vinaigrette 	Salade de riz	Animation - Street Food - ASIE	Tomates vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pennes sauce basquaise 	Sauté de dinde Carottes à la crème		Paupiete de veau Haricots verts 
PRODUIT LAITIER		Brie		
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais  		Tarte aux 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 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	Lundi de la Pentecôte	Melon 	Concombre à la vinaigrette 	Salade verte (bio), fromage, tomates & jambon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson pané Riz	Pané au fromage  Printanière de légumes	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille
PRODUIT LAITIER		Saint Paulin		
DESSERT		Compote de pommes 	Fruit frais 	Eclair 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	Coquillettes à la niçoise (coquillettes, thon, tomates & olives) 	Pastèque 	Macédoine de légumes 	Tomates & mozzarella  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet Carottes vichy	Boulettes de soja  Semoule 	Sauté de porc aux petits légumes Pommes de terre grenailles	Lieu à la bordelaise Crumble de courgettes
PRODUIT LAITIER		Edam		
DESSERT	Fromage blanc 	Cocktail de fruits	Liégeois à la vanille	Barre bretonne

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 	Concombre au fromage 	Taboulé	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots beurre	Hachis parmentier Salade verte 	Lieu sauce dieppoise Poêlée campagnarde 	Lasagnes végétariennes  Salade verte 
PRODUIT LAITIER		Chaussée aux Moines		
DESSERT	Yaourt sucré 	Compote de fruits 	Crêpe	Crème 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	Piémontaise	Salade, fromage de brebis, concombre & tomates 	Melon 	Saucisson sec
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce moutarde Petits pois cuisinés	Couscous végétarien  Semoule / Légumes du couscous	Cheeseburger Pommes rissolées	Boulettes de bœuf Pâtes
PRODUIT LAITIER	Camembert			
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois à la vanille	Tarte au chocolat	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