

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS-D'ŒUVRE	Pommes de terre à la Niçoise (Pommes de terre, thon, tomate & olives)	Tomates et mozzarella	3ème temps animation	Quiche au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de dinde sauce suprême Carottes au cumin Trio de céréales	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz Bâtonnière de légumes	Danse Sirtaki	Filet de poisson au beurre blanc Chou-fleur gratiné à la béchamel Tortis trois couleurs
DESSERT	Fruit frais	Yaourt aromatisé		Fruit frais

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

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
*Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
*Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Loccal-Mendon

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Produit issu de l'agriculture biologique

Repas végétarien



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

Code à saisir : MPRGU2

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS-D'ŒUVRE	Pentecôte	Râpé de carottes et courgettes au fromage blanc et curcuma	Concombre vinaigrette	Feuilleté au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Boulettes de bœuf à la provençale Riz Poêlée du chef	Jambon grillé Purée Légumes sauce basquaise	Poulet rôti à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille Blé
DESSERT		Crème dessert au chocolat	Moelleux aux pépites de chocolat	Fruit frais

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

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
*Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
*Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Local-Mendon

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Produit issu de l'agriculture biologique

Repas végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MPRGU2

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS-D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette et fromage de brebis 	Pâté de campagne	Duo de melon et pastèque 	Pépinettes au poulet et tomates confites
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes (bio) fromagères aux lentilles corail  Coquillettes  Poêlée campagnarde	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots  Pommes rissolées	Porc au caramel Semoule  Tomates à la provençale	Poisson du jour sauce aurore Crumble de courgettes Riz
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais 	Muffin aux fruits rouges	Compote de fruits

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

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**
 *Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
 *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
 *Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Local-Mendon

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**



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

Code à saisir : MPRGU2

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS-D'ŒUVRE	Carottes (bio) râpées & maïs (bio), vinaigrette à la ciboulette 	Concombre sauce bulgare 	Pastèque 	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce fromage blanc aux herbes  Boulgour aux petits légumes Céleri braisé aux petits oignons	Emincé de bœuf au paprika Petits pois à la bretonne  Blé pilaf	Saucisse grillée sauce barbecue (lycée La Touche, Ploermel) Purée Salsifis persillés	Dos de lieu au cumin Epinards à la béchamel Coquillettes au beurre
DESSERT	Fruit frais 	Beignet	Entremets (bio) au chocolat 	Fruit frais 

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

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**
*Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
*Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Locol-Mendon

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**



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

Code à saisir : MPRGU2

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS-D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette 	Pommes de terre, cornichons, œufs & fromage	Melon 	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce miel et moutarde Lentilles au jus Jeunes carottes	Boulettes de soja, tomates et basilic  Piperade Tortis	Hamburger Pommes rissolées Poêlée du chef	Dos de colin meunière Semoule  Gratin de brocolis et mozzarella
DESSERT	Riz au lait au caramel au beurre salé	Fruit frais 	Crème dessert à la vanille 	Fruit frais 

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

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**
*Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
*Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Local-Mendon

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**



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

Code à saisir : MPRGU2

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**