

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs	Concombre sauce bulgare	Salade verte, tomates, fromage & oignons frits	Melon	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Pommes de terre rissolées/ Haricots verts à l'ail (Bio)	Dos de colin sauce beurre blanc Ratatouille/ Blé Pilaf bio	Rougail de saucisse Riz basmati/ légumes rougail	Sauté de porc au caramel Carottes sautées au beurre bio et locales / Boulgour aux petits légumes	Lasagnes de légumes Salade verte
DESSERT	Fromage (local) & compote de fruits	Yaourt nature sucré	Fruit frais	Donut	Fruit frais



Producteurs locaux

Lait et yaourt : La Crèmerie de Brocéliande, Talensac
 Pommes : les Vergers de la Ville Etienne, Montauban de Bretagne
 Légumes : SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon et Gaec du Vieux Four, Concoret
 Pain : Mr et Mme Leconte au Verger
 Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne
 Crêpes : Le Gwen, La Chapelle Bouexic
 Volailles : LDC



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



Produit de saison

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



Plat végétarien



Dans le cadre de la loi EGALim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO).

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 1MCW5Z

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette	Crêpe au fromage	Macédoine de légumes	Crêpe au fromage	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau forestière Pommes boulangères bio/ Choux de bruxelles	Macaronis à la carbonara Salade verte 	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs Semoule/légumes tajines	Nuggets de blé Courgettes sautées locales /Riz bio 	Haut de cuisse de poulet rôti Carottes à la crème (bio & locales) / Lentilles (bio)
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fromage & glace	Milk shake	Muffin aux pépites	Fromage & fruit frais



Producteurs locaux

Lait et yaourt : La Crèmerie de Brocéliande, Talensac
Pommes : les Vergers de la Ville Etienne, Montauban de Bretagne
Légumes : SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon et Gaec du Vieux Four, Concoret
Pain : Mr et Mme Leconte au Verger
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne
Crêpes : Le Gwen, La Chapelle Bouexic
Volailles : LDC



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



Produit de saison

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



Plat végétarien



Dans le cadre de la loi EGALIM, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO).

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 1MCW5Z

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées sauce vinaigrette 	Coquillettes au poulet	Radis et beurre 	Concombre sauce vinaigrette 	Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée  Purée bio / Poêlée du chef locale  	Calamars à la romaine sauce tartare Epinards à la crème/ Semoule aux épices bio 	Pâtes à la bolognaise Salade verte	Boulettes de bœuf à la provençale Riz bio / Gratin de côte de blette 	Tarte au fromage   Ratatouille
DESSERT	Crème dessert	Fromage (local) & fruit frais  	Gâteau au yaourt	Fromage & crêpe au sucre	Fromage blanc



Producteurs locaux

Lait et yaourt : La Crèmerie de Brocéliande, Talensac

Pommes : les Vergers de la Ville Etienne, Montauban de Bretagne

Légumes : SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon et Gaec du Vieux Four, Concoret

Pain : Mr et Mme Leconte au Verger

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne

Crêpes : Le Gwen, La Chapelle Bouexic

Volailles : LDC



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



Produit de saison

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



Plat végétarien



Dans le cadre de la loi EGAlim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO).



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 1MCW5Z

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne	Tomates à la mozzarella	Macédoine de légumes	Melon	Cake au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haut de cuisse de poulet rôti Carottes sautées au beurre bio et locales / Pommes rissolées	Gratin de tortis (bio) au fromage Salade verte	Pizza Salade verte	Bœuf à la méditerranéenne Semoule bio / Ratatouille	Filet de poisson sauce aurore Chou-fleur gratiné sauce béchamel bio et locales / Riz pilaf bio
DESSERT	Yaourt sucré	Fromage & cocktail de fruits	Panna cotta et coulis de caramel	Entremets au chocolat & billes croc	Fromage & fruit frais



Producteurs locaux

Lait et yaourt : La Crèmerie de Brocéliande, Talensac

Pommes : les Vergers de la Ville Etienne, Montauban de Bretagne

Légumes : SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon et Gaec du Vieux Four, Concoret

Pain : Mr et Mme Leconte au Verger

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne

Crêpes : Le Gwen, La Chapelle Bouexic

Volailles : LDC



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



Produit de saison

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



Plat végétarien



Dans le cadre de la loi EGALIM, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO).

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 1MCW5Z

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.