

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 			Macédoine de légumes	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé  Tortis	Poisson sauce bordelaise Ratatouille	Curry de volaille Riz 	Boulettes de bœuf Purée	Jambon braisé Haricots verts à l'ail 
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais  	Fruit frais 	Fromage blanc 	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 !**

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

 **Plat végétarien**

 **Fournisseurs locaux**
*Pain
*Porc : Jean Floc'h - Locminé
*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

 **Produits issus de l'agriculture biologique**
Le lait de la Ferme 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 20% minimum de bio.**

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MFA3I5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème)	11 novembre	Pomelo		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti Julienne de légumes		Pizza margherita Salade verte 	Rôti de porc au colombo Gratin de chou-fleur 	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz 
PRODUIT LAITIER				Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 		Yaourt sucré	Brownie	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 !**

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

 **Plat végétarien**

 **Fournisseurs locaux**
*Pain
*Porc : Jean Floc'h - Locminé
*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand
Fougeray
*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

 **Produits issus de l'agriculture biologique**
Le lait de la Ferme 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 20% minimum de bio.**

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MFA3I5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Rosette et cornichons	Salade verte, Edam et Gouda 	Potage de légumes 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortellinis & épinards à la tomate  Salade verte  	Poisson meunière Haricots beurre	Blanquette de dinde Riz 	Galette et saucisse Salade verte 	Paupiette de veau Boulgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage				Fromage ou Laitage
DESSERT	Flan nappé	Fruit frais  	Crème dessert	Semoule au lait	Fruit frais  

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **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**

 **Produits issus de l'agriculture biologique**
Le lait de la Ferme 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 20% minimum de bio.**

 **Fournisseurs locaux**
*Pain
*Porc : Jean Floc'h - Locminé
*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
*Gallettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MFA3I5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et au maïs	Salade coleslaw 		Chou blanc au fromage 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille Poêlée du chef	Poisson du jour sauce nantua Riz 	Quiche lorraine Salade verte  	Couscous végétarien  Semoule (bio) / Légumes du couscous 	Mijoté de porc madras Pommes sautées
PRODUIT LAITIER			Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Compote de fruits 	Mousse au chocolat	Fruit frais 	Eclair à la vanille	Fruit frais  

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **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**

 **Produits issus de l'agriculture biologique**
Le lait de la Ferme 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 20% minimum de bio.**

 **Fournisseurs locaux**
*Pain
*Porc : Jean Floc'h - Locminé
*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MFA3I5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri aux pommes 			Crème de potiron 	Taboulé à l'orientale
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes de légumes  Salade verte  	Boulettes de bœuf Jardinière de légumes 	Rougail de saucisse Riz 	Cuisse de poulet Pâtes	Dos de colin Purée de pommes de terre & céleri
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Barre bretonne	Fruit frais 	Yaourt sucré	Fruit frais  

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **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**

 **Fournisseurs locaux**
*Pain
*Porc : Jean Floc'h - Locminé
*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

 **Produits issus de l'agriculture biologique**
Le lait de la Ferme 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 20% minimum de bio.**

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MFA3I5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise		Assortiment de crudités 	Macédoine de légumes	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Purée de courges	Hachis parmentier Salade verte  	Tartine campagnarde Salade verte  	Marée du jour Coquillettes 	Boulettes de soja  Semoule 
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  	Liégeois à la vanille	Fromage blanc	Crêpe	Salade de fruits

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **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**

 **Fournisseurs locaux**
*Pain
*Porc : Jean Floc'h - Locminé
*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

 **Produits issus de l'agriculture biologique**
Le lait de la Ferme 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 20% minimum de bio.**

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MFA3I5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz (bio), maïs & persil 		Pomelo 	Repas de Noël	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille Gratin de chou-fleur	Pâtes (bio) sauce provençale 	Chipolatas Purée		Poisson meunière Riz
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Ile flottante		Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **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**

 **Fournisseurs locaux**
*Pain
*Porc : Jean Floc'h - Locminé
*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand
Fougeray
*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

 **Produits issus de l'agriculture biologique**
Le lait de la Ferme 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 20% minimum de bio.**

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MFA3I5