

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon 	Rillettes et cornichons	Guacamole et tortilla	Tomates et maïs 	Salade de blé aux crevettes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti Frites Ratatouille	Bœuf à la provençale Petits pois  Purée	Rougail de saucisse Riz (bio)/légumes du rougail 	Rôti de porc au jus Coquillettes  Gratin de courgettes et tomates 	Poisson du jour au beurre blanc Epinards  Semoule 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 
DESSERT	Straciatella 	Fruits frais 	Compote Crumble 	Ile flottante 	Fruits frais 
Les GOÛTERS	Brioche aux pépites  Verre de lait	Pain et fromage frais Jus de pommes	Fromage blanc aux fruits Pain au lait	Pain, beurre et confiture Jus de fruits	Cookies  Fruits frais et yaourt sucré 

 **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.**

 **Les desserts et les goûters sont faits maison.**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**
*Pain bio

 **Produits locaux**
*Pain : "La Boulange" à Carnac
*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


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

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

Code à saisir : GTIL150




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Pastèque 	Salade de pépinettes 	Râpé de courgettes (bio) et carottes au curry  	Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce charcutière Lentilles au jus  Julienne de légumes 	Boulettes de bœuf Basquaise  Poêlée du chef  Gratin dauphinois	Navarin d'agneau Carottes Vichy  Flageolets 	Poisson Meunière Riz  Haricots panachés 	Filet de dinde aux pommes Gratin de brocolis (bio) et mozzarella  Pâtes 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 
DESSERT	Fruits frais  	Riz au lait au caramel  	Fruits frais  	Far Breton  	Fruits frais  
Les GOÛTERS	Smoothie aux fruits  Pain et confiture	Barre Bretonne et carrés de chocolat Fruits frais 	Moelleux à la banane  Fromage blanc	Compote et biscuits Verre de lait	Biscuit fourré au chocolat Jus 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.**

 **Les desserts et les goûters sont faits maison.**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**
*Pain bio

 **Produits locaux**
*Pain : "La Boulange" à Carnac
*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

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

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

Code à saisir : GTIL150



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé au surimi	Concombre (bio) et fromage de brebis	Melon	Pastèque	Carottes aux raisins
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts Riz	Pâtes à la bolognaise Brunoise de légumes Pâtes	Poulet Tex Mex Salade de légumes et haricots rouges	Saucisse (La Touche) Carottes glacées Purée	Dos de lieu noir à la Parisienne Ratatouille Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruits frais	Fromage blanc	Liégeois au chocolat	Chou à la crème au caramel	Fruits frais
Les GOÛTERS	Cake aux pépites de chocolat Jus de fruits	Pain au lait et Nutella Verre de lait	Pain et beurre Milshake aux fruits rouges	Brioche tranchée et compote Jus de fruits	Cookies au chocolat Verre de lait

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.

Les desserts et les goûters sont faits maison.

Produit issu de l'agriculture biologique
*Pain bio

Produits locaux
*Pain : "La Boulange" à Carnac
*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


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

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

Code à saisir : GTIL150




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre, jambon et tomates 	Crêpe au fromage	Pamplemousse 	Pâté de foie	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce paprika Petits pois à la française  Riz 	Carbonade de bœuf Gratin de courgettes, tomates et fromage  Frites	Tortillas Pommes de terre	Couscous Semoule (Bio) / Légumes du couscous 	Carbonara de saumon Pâtes  Céleri braisé 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 
DESSERT	Fruits frais 	Yaourt aux fruits du P'tit Fermier 	Mousseline aux fruits 	Fruits frais 	Crumble aux fruits 
Les GOÛTERS	Marbré au chocolat et à la vanille  Jus de fruits	Pain au lait et confiture Fruits frais 	Pain et Nutella Verre de lait	Barre de céréales Milskake aux fruits 	Galette et jus de fruits Petits suisses

 **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.**

 **Les desserts et les goûters sont faits maison.**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**
*Pain bio

 **Produits locaux**
*Pain : "La Boulange" à Carnac
*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

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

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

Code à saisir : GTIL150

