


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette Boulgour au surimi vinaigrette	Crêpe au fromage Bruschetta	Pâté de campagne Taboulé	Tomates vinaigrette  Cake salé
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau forestière Gratin de pommes de terre / Mélange sauce basquaise	Macaronis sauce carbonara Salade verte  Macaronis	Poisson du jour sauce au beurre blanc Riz / Courgettes sautées	Saucisse grillée au thym (lycée La Touche)  Lentilles / Carottes à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Velouté aux fruits Flan pâtissier Fruit frais 	Fruit frais  Riz au lait Amandine	Fruit frais  Crumble aux fruits rouges Compote de fruits	Muffin aux pépites Ile flottante Fruit frais 
	Betteraves à la vinaigrette Paupiette de veau forestière  Fromage Velouté aux fruits	Crêpe au fromage Macaronis sauce carbonara Macaronis Fromage Fruit frais	Pâté de campagne Poisson du jour sauce au beurre blanc  Fromage Fruit frais	Tomates vinaigrette Saucisse grillée au thym (lycée La Touche)  Fromage Muffin aux pépites




La proposition de menu équilibré !

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

 **Plat végétarien**

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

 **Produits locaux**  
Pommes bio: Verger du Plessis, Bois d'Organ, Inguiniel  
Bœuf, porc: Stéphane Kervarrec, Naizin  
Fruits et légumes: Ferme Pillet, Kervignac  
Viande de porc BBC: Ty Producteurs, Kervignac



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)


Code à saisir : 2HJ267

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au fromage blanc  Rosette	Coquillettes au poulet Riz à la mexicaine	Rome & l'Italie	Salade verte, Edam et Gouda  Concombre vinaigrette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de poulet au lait de coco Semoule aux épices / Poêlée campagnarde	Calamars à la romaine Epinards à la crème Purée		Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs  Riz / Petits pois
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		Fromage
DESSERTS	Crème dessert  Quatre-quarts & crème anglaise Fruit frais	Fruit frais  Pêche melba Tarte au citron		Fruit frais  Mousse au chocolat Liégeois
	Carottes râpées au fromage blanc Sauté de poulet au lait de coco  Fromage Crème dessert	Coquillettes au poulet Calamars à la romaine Purée Fromage Fruit frais	Rome & l'Italie	Salade verte, Edam et Gouda Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs  Fromage Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

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

 **Plat végétarien**

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

 **Produits locaux**  
Pommes bio: Verger du Plessis, Bois d'Organ, Inguiniel  
Bœuf, porc: Stéphane Kervarrec, Naizin  
Fruits et légumes: Ferme Pillet, Kervignac  
Viande de porc BBC: Ty Producteurs, Kervignac

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**


Code à saisir : 2HJ267

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la mozzarella  Salade de pâtes au pesto	Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives) Guacamole & chips tortillas	Pastèque  Toast de fromage de chèvre et chorizo	Cake au fromage  Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce fromagère)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Frites / Julienne de légumes	Filet de poisson sauce aurore Riz / Carottes au cumin	Steak haché  Pâtes / Salade verte	Effiloché de porc (lycée La Touche)  Semoule / Crumble de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Yaourt aromatisé  Rocher à la noix de coco Fruit frais 	Fruit frais  Crème à la vanille Chou chantilly	Entremets au chocolat & billes croc  Moelleux aux amandes Fruit frais 	Fruit frais  Petits suisses Brioche
	Tomates à la mozzarella Paupiette de dinde sauce barbecue Fromage Yaourt aromatisé	Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives) Filet de poisson sauce aurore Fromage Fruit frais	Pastèque Steak haché Fromage Entremets au chocolat & billes croc	Cake au fromage Effiloché de porc (lycée La Touche) Fromage Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

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

 **Plat végétarien**

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

 **Produits locaux**  
Pommes bio: Verger du Plessis, Bois d'Organ, Inguiniel  
Bœuf, porc: Stéphane Kervarrec, Naizin  
Fruits et légumes: Ferme Pillet, Kervignac  
Viande de porc BBC: Ty Producteurs, Kervignac



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)


Code à saisir : 2HJ267

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves aux pommes Piémontaise 	Salade de concombre & oignons rouges Saucisson sec 	Taboulé Wrap "monsieur "	Crêpe au fromage Melon 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille & Ketchup Blé / Haricots beurre	Omelette au fromage  Gratin de courgettes & tomates / Salade verte 	Lieu sauce au chorizo & poivrons Courgettes sautées Pennes	Chili con carne Riz / Légumes du chili
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fromage blanc Flan nappé au caramel Fruit frais 	Fruit frais  Banane au chocolat Cookies	Mousse au chocolat Blanc-manger Fruit frais 	Fruit frais  Compote de fruits Chausson aux pommes
	Salade de betteraves aux pommes Nuggets de volaille & Ketchup  Fromage Fromage blanc	Salade de concombre & oignons rouges Omelette au fromage  Fromage Fruit frais	Taboulé Lieu sauce au chorizo & poivrons Pennes Fromage Mousse au chocolat	Crêpe au fromage Chili con carne  Fromage Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

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

 **Plat végétarien**

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

 **Produits locaux**  
Pommes bio: Verger du Plessis, Bois d'Organ, Inguiniel  
Bœuf, porc: Stéphane Kervarrec, Naizin  
Fruits et légumes: Ferme Pillet, Kervignac  
Viande de porc BBC: Ty Producteurs, Kervignac




Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : 2HJ267


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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon  Fromage	Riz au surimi Salade de croûtons et lardons 	Pastèque  Pâtes au pesto rosso	Pâté de foie Tomates à l'huile d'olive 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Carbonara de poisson Farfalles / Salade verte 	Emincé de dinde Tandoori Gratiné de courgettes, tomates & emmental Blé	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule / Légumes du tajine	Saucisse au cidre (lycée la Touche)  Boullgour / Brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Yaourt nature sucré Crème au caramel Tarte fine aux pommes	Fruit frais  Semoule au lait	Marbré Rose des sables Fruit frais 	Fruit frais  Moelleux aux framboises Ile flottante
	Melon Carbonara de poisson Fromage Yaourt nature sucré	Riz au surimi Emincé de dinde Tandoori Blé Fromage Fruit frais	Pastèque Tajine de pois chiches aux fruits secs Fromage Marbré	Pâté de foie Saucisse au cidre (lycée la Touche) Fromage Fruit frais

**MOVE** your plate  
La proposition de menu équilibré !

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

 **Plat végétarien**

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

 **Produits locaux**  
Pommes bio: Verger du Plessis, Bois d'Organ, Inguiniel  
Bœuf, porc: Stéphane Kervarrec, Naizin  
Fruits et légumes: Ferme Pillet, Kervignac  
Viande de porc BBC: Ty Producteurs, Kervignac

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : 2HJ267

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