



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri aux pommes



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Saucisse grillée



Purée

PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Flan nappé au
caramel

Coquillettes au
poulet

Concombre sauce
vinaigrette

Melon

Calamars à la
romaine

Riz sauté aux petits
pois, oignons & œufs

Poulet à la marocaine
(ail, coriandre, cumin,
safran, oignons,
poivrons)

Gratin de brocolis

Ratatouille

Fromage

Crème dessert

Génoise à la confiture

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

Producteurs locaux * Pain : boulangerie locale

* Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, SARL Saveurs des

Prés Salés, Roz sur Couesnon

* Yaourt et lait du Petit Gué

* Porc HVE : Société Jean Floc'h

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



Produit de saison

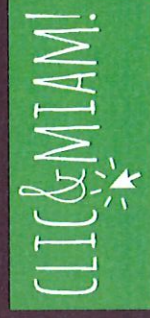
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : fgkltr



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, tomates & thon

Tomates (bio) & mozzarella

Pastèque

Cake au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue
Carottes au cumin

Falafels de fèves et coriandre
Pommes de terre rissolées

Bœuf à la méditerranéenne
Semoule

Filet de poisson sauce aurore
Chou-fleur gratiné sauce béchamel

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERT

Cocktail de fruits

Yaourt aromatisé

Tarte au chocolat

Fruit frais

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



Producteurs locaux * Pain : boulangerie locale
* Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon
* Yaourt et lait du Petit Gué
* Porc HVE : Société Jean Floc'h
Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



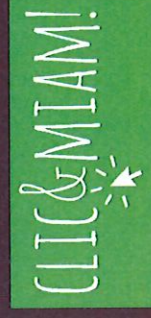
Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : fgkltr



HORS D'ŒUVRE		LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Courgettes & carottes râpées au curry		Salade de betteraves aux pommes	Taboulé	Salade verte, croûtons, Edam et Gouda	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine	Riz	Mousse au chocolat	
	Nuggets de volaille et ketchup	Hachis parmentier	Hachis parmentier	Lieu sauce au chorizo & poivrons	Courgettes sautées	Mousse au chocolat			
	Haricots beurre	Salade verte	Salade verte	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage blanc	Fromage blanc	Fruit frais	Chou à la crème	Chou à la crème	Chou à la crème	Chou à la crème	Chou à la crème	Chou à la crème
PRODUIT LAITIER		DESSERT							

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

 **Producteurs locaux** * Pain : boulangerie locale
 * Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, SARL Saveurs des
 Prés Salés, Roz sur Couesnon
 * Yaourt et lait du Petit Gué
 * Porc HVE : Société Jean Floch'h
 Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



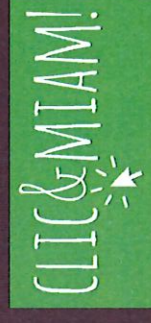
Produit de saison
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Code à saisir : fgkltr