

Semaine du 30/01 au 05/02

Recou	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade croquante au chou chinois à l'emmental Endives au fromage, vinaigrette au miel Pamplemousse	Riz au surimi & ciboulette Toast aux sardines & chiffonnade de salade Tartine campagnarde	Velouté de butternut Chou rouge, pommes Granny, fenouil & Mimolette Houmous & gressins	Pizza au jambon & fromage Feuilleté au fromage Haricots rouges à la mexicaine
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis à la crème fromagère Macaronis / Brocolis aux amandes	Pilon de poulet sauce tex mex Boulgour (bio) / Petits pois à la française	Saucisse grillée Pommes de terre vapeur / Carottes aux épices (bio)	Dos de colin meunière Semoule / Poêlée de légumes
DESSERT	Crème dessert Ile flottante Mousse aux fruits Fruit frais	Fruit frais Compote de fruits Cocktail de fruits	Crêpe pour la chandeleur Fruit frais	Fruit frais Compote de fruits Cocktail de fruits
	Salade croquante au chou chinois à l'emmental	Riz au surimi & ciboulette	Velouté de butternut	Pizza au jambon & fromage



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans

votre restaurant sont 100% françaises.

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 Locoal-Mendon"

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit issu de l'agriculture biologique *Pain bio



Produit de saison

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



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



Semaine du 06/02 au 12/02

CONVIVIO RESTABRATION AUTHENTIQUE & AUSPONIABLE	/

LUNDI **MARDI**

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Mini pennes, olives & iambon

Cake au fromage de chèvre et chorizo

Crêpe au fromage

Râpé de carottes, potiron & graines de courges torrifiées

Macaron de champignons à la crème de jambon Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges

Chicken salade

Salade de cœurs de palmiers et crevettes

Cappuccino de betteraves

Velouté de poireaux &

pommes de terre à la Vache Oui Rit

Brocolis à la vinaigrette

Céleri râpé aux raisins



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Riz pilaf (bio) / Haricots panachés



Hachis parmentier

Salade verte



Marée du jour

Coquillettes / Épinards à la crème

Tajine de pois chiches aux fruits secs



Semoule / Légumes du tajine

Légumes du couscous

DESSERT

Fruit frais



Compote de fruits

Cocktail de fruits

Fromage blanc aux Spéculoos

Blanc-manger et son coulis

Entremets au café & crème fouettée au cacao

Fruit frais



Far breton



Pudding aux fruits confits

Beignet au chocolat

Fruit frais



Compote de fruits

Cocktail de fruits

Fruit frais







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



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



*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 Locoal-Mendon"



Produit issu de l'agriculture biologique *Pain bio



Produit de saison

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



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





Semaine du 13/02 au 19/02

Rhoai	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
DESSERT				
La proposition de menu équilibré !				



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

*Œufs: "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac

votre restaurant sont 100% françaises.

*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin

* Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Locoal-Mendon"

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit issu de l'agriculture biologique *Pain bio



Produit de saison

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



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.





Semaine du 20/02 au 26/02

Rhoan	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
DESSERT				
La proposition de menu équilibré !				



*Pain : "La Boulange" à Carnac *Œufs: "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac

votre restaurant sont 100% françaises.

*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin

* Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Locoal-

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans

Mendon"

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit de saison

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



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE			Semaine du 2	7/02 au 05/03
Recau	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette	Pommes de terre au thon sauce cocktail	Macédoine de légumes	Pâté de campagne
HORS D'ŒUVRE	Emincé de champignons à la ciboulette	Toast au maquereau & citron	Céleri rémoulade	Rillettes de thon et gressins
	Radis noir au vinaigre de riz et sésame	Riz à la Mexicaine	Salade aux fruits secs	Duo de saucissons
	Boulettes de soja, tomates et basilic	Paupiette de veau aux champignons	Rôti de porc de Ploërmel	Dos de lieu sauce au curry
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortis/brocolis au beurre	Haricots verts à l'ail/trio de céréales	Purée/fricassée de légumes	Ratatouille/semoule (bio)
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais **	Moelleux au chocolat et noisettes	Fruit frais 🕌
	Crème dessert à la vanille	Salade de fruits	Cookies au chocolat blanc et canneberge	Salade de fruits
	Crème fermière aux Oréos	Compote	Donut au sucre	Compote
	Fruit frais 🕌		Fruit frais	
	Betteraves vinaigrette	Pommes de terre au thon sauce cocktail	Macédoine de légumes	Pâté de campagne
MOSE	Boulettes de soja, tomates et basilic	Paupiette de veau aux champignons	Rôti de porc de Ploërmel	Dos de lieu sauce au curry



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



*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 Locoal-Mendon"





Produit issu de l'agriculture biologique *Pain bio



Produit de saison

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



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