

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	Betteraves vinaigrette  Emincé de champignons à la crème de jambon Pomelo 	Œuf mayonnaise Museau vinaigrette Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges	Velouté de légumes Quinoa aux légumes croquants Cake au fromage de chèvre & chorizo
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Pilon de volaille sauce tex mex Boulgour / Haricots panachés	Poisson du jour Tortis (bio) / Ratatouille 	Paëlla végétarienne  Riz (bio) / Légumes de la paëlla 
DESSERT		Fruit frais  Panna cotta à la vanille Cocktail de fruits	Riz au lait à la vanille Crème fermière aux Spéculoos Fruit frais 	Compote de fruits Mousse au praliné Fruit frais 

Lundi de Pâques	Betteraves vinaigrette Pilon de volaille sauce tex mex Boulgour / Haricots panachés Cocktail de fruits	Œuf mayonnaise Poisson du jour Tortis (bio) / Ratatouille Riz au lait à la vanille	Velouté de légumes Paëlla végétarienne Riz (bio) / Légumes de la paëlla Compote de fruits
-----------------	---	---	--

La proposition de menu équilibré !

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



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 Local-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

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

Code à saisir : U1DVMH

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Chou blanc au jambon et fromage </p> <p>Fenouil émincé à l'orange</p> <p>Cervelas aux fines herbes</p>	<p>Salade de riz, petits pois & maïs</p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Taboulé de chou-fleur persillé</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Salade de cœurs de palmiers, maïs & tomates</p> <p>Sandwich club au jambon</p>	<p>Betteraves rouges & ciboulette</p> <p>Saucisson à l'ail & cornichons</p> <p>Rillettes de poisson</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Cordon bleu</p> <p>Pommes de terre rôties / Fricassée de carottes jaunes et oranges</p>	<p>Filet de julienne au citron</p> <p>Pennes</p> <p>Salade verte </p>	<p>Saucisse grillée (lycée La Touche) sauce aux oignons </p> <p>Pommes de terre vapeur / Chou-fleur (bio)</p>	<p>Dalh de lentilles au curry </p> <p>Riz (bio) / Carottes </p>
DESSERT	<p>Yaourt de la laiterie de Kervarec </p> <p>Ile flottante & crème anglaise</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais  </p> <p>Smoothie aux fruits rouges</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Flan Saint Enogat</p> <p>Crème fermière</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Compote de pommes & crumble</p> <p>Cocktail de fruits</p>



La proposition de menu équilibré !

<p>Chou blanc au jambon et fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes de terre rôties / Fricassée de carottes jaunes et oranges</p> <p>Yaourt de la laiterie de Kervarec</p>	<p>Salade de riz, petits pois & maïs</p> <p>Filet de julienne au citron</p> <p>Pennes</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Saucisse grillée (lycée La Touche) sauce aux oignons</p> <p>Pommes de terre vapeur / Chou-fleur (bio)</p> <p>Flan Saint Enogat</p>	<p>Betteraves rouges & ciboulette</p> <p>Dalh de lentilles au curry</p> <p>Riz (bio) / Carottes</p> <p>Fruit frais</p>
--	---	---	--

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

Produits locaux

- *Pain : "La Boulange" à Carnac
- *Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarec à Naizin
- * Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Local-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



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

Code à saisir : U1DVMH

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes (bio) râpées à l'orange  Haricots rouges, ananas & maïs Salade, jambon tomates & Mimolette 	Friand au fromage Assiette de crudités  Saucisson à l'ail	Œuf mayonnaise Wrap de légumes Pomelo 	Salade coleslaw  Haricots verts au vinaigre balsamique Sardines à l'huile
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Marée du jour Semoule / Julienne de légumes	Chili végétarien  Riz (bio) / Salade verte 	Effiloché de porc sauce moutarde Blé / Petits pois (bio) 	Nuggets de poulet Coquillettes (bio) / Brocolis 
DESSERT	Fruit frais  Yaourt aux fruits	Flan nappé au caramel Ile flottante & crème anglaise Fruit frais 	Fruit frais  Cocktail de fruits Crème dessert à la vanille	Donut au sucre Crème fermière aux Spéculoos Fruit frais 
	Carottes (bio) râpées à l'orange Marée du jour Semoule / Julienne de légumes Fruit frais	Friand au fromage Chili végétarien Riz (bio) / Salade verte Fruit frais	Œuf mayonnaise Effiloché de porc sauce moutarde Blé / Petits pois (bio) Fruit frais	Salade coleslaw Nuggets de poulet Coquillettes (bio) / Brocolis Donut au sucre



La proposition de menu équilibré !

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 Local-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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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

Code à saisir : U1DVMH

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
DESSERT				
<p>La proposition de menu équilibré !</p>				

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

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 Local-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



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

Code à saisir : U1DVMH

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT



La proposition de menu équilibré !

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

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 Local-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



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

Code à saisir : U1DVMH

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !