

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Marco Polo Toast au fromage de chèvre et chorizo Terrine de légumes	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Pamplemousse Pâté forestier	Crème de potiron Salade de pommes de terre, maïs et fromage Duo de saucissons	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf Andouillette et sa crème de moutarde à l'ancienne Petits pois/semoule	Cuisse de poulet aux épices barbecue Omelette au chorizo Frites/julienne de légumes (bio)	Poisson pané et citron Chipolatas Tortis/chou-fleur aux épices	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Falafels Riz (bio)/salsifis persillés
DESSERT	Fruit frais Banane au chocolat Mousse à la framboise	Yaourt aromatisé Crème fermière Fruit frais	Crêpe pour la Chandeleur Tiramisu aux fruits rouges et Spéculoos Fruit frais	Fruit frais Cocktail de fruits Compote
	Salade Marco Polo Boulettes de bœuf Petits pois/semoule Fruit frais	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Cuisse de poulet aux épices barbecue Frites/julienne de légumes (bio) Fruit frais	Crème de potiron Poisson pané et citron Tortis/chou-fleur aux épices Crêpe pour la Chandeleur	Œuf dur mayonnaise Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz (bio)/salsifis persillés Fruit frais

La proposition de menu équilibré !

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français 30/04/2024

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 Loccoal-Mendon

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron   Salade de quinoa Salami	Friand au fromage Terrine de campagne au poivre vert Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne 	Salade César (salade, poulet croûtons, sauce parmesan)  Chou-fleur sauce Cocktail Flammeküeche	Rosette et cornichons Wrap au surimi et guacamole Endives au fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonade  Pané au fromage  Salade verte  Pommes de terre Grenaille	Sauté de poulet Thaï Calamars à la Catalane Poêlée asiatique/riz (bio) 	Saucisse grillée (La Touche) Cuisse de poulet rôti Epinards à la crème/semoule	Poisson Meunière Farfalles sauce Carbonara Farfalles/duo de carottes (bio) 
DESSERT	Fromage blanc aux fruits Flan nappé au caramel Fruit frais 	Fruit frais  Cocktail de fruits Abricots Melba	Far breton (au lait bio de la laiterie de Kerguillet)  Barre bretonne et crème Anglaise Fruit frais 	Fruit frais  Smoothie au kiwi et à la banane  Compote



La proposition de menu équilibré !

Carottes râpées au citron Reblochonade Salade verte Fromage blanc aux fruits	Friand au fromage Sauté de poulet Thaï Poêlée asiatique/riz (bio) Abricots Melba	Salade César (salade, poulet croûtons, sauce parmesan) Saucisse grillée (La Touche) Epinards à la crème/semoule Far breton (au lait bio de la laiterie de Kerguillet)	Rosette et cornichons Poisson Meunière Farfalles/duo de carottes (bio) Fruit frais
---	---	--	---

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français 30/04/2024

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 de saison

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


Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

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

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français 30/04/2024

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 de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

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

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français 30/04/2024

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 de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

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

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français 30/04/2024

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 de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800