



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles océane	Macédoine au jambon	Salade de pommes de terre, maïs et fromage	Salade de betteraves (bio) à l'orange 	Œuf mimosa
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon braisé à l'ananas  Julienne de légumes  Semoule 	Sauté de dinde à la crème  Frites  Haricots verts 	Pizza  Salade verte 	Chili végétarien   Riz   Légumes du marché	Filet de merlu pané au citron  Gratin de chou-fleur  Pâtes 
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 
DESSERT	Fruits frais 	Petit pot de crème à la vanille 	Fruits frais 	Charlotte à la poire et au chocolat	Fruits frais 
Les GOÛTERS	Compote de fruits et biscuit  Verre de lait	Pain et beurre  Yaourt nature	Moelleux à la banane  Verre de lait	Pain brioché et fromage blanc sucré  Jus de fruits	Brownie  Jus de fruits


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

 **Les desserts et les goûters sont faits maison.**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**  
\*Pain bio

 **Repas végétarien**

 **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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : GTIL150

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Pâté de campagne	Taboulé (semoule bio) 	Salade César 	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Salade verte 	Bœuf façon thaï Légumes du wok Riz créole 	Poulet rôti Mélange campagnard Flageolets	Saucisse grillée Poêlée de légumes 	Dos de colin sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes 
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage ou Laitage 
DESSERT	Crème fermière aux fruits rouges (lait bio) 	Fruits frais 	Compote (bio) et biscuit 	Riz au lait (bio) au caramel au beurre salé 	Fruits frais 
Les GOÛTERS	Pain au lait et carré de chocolat Jus de fruits	Cake à la pomme Verre de lait	Barre de céréales et fruits frais 	Biscuit fourré au chocolat et fromage blanc Fruits frais 	Briochette aux fruits confits Jus de fruits


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

 **Les desserts et les goûters sont faits maison.**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**  
\*Pain bio

 **Repas végétarien**

 **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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : GTIL150

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Marco Polo (pâtes bio) 	Salade coleslaw  	Pamplemousse 	Rillettes et cornichons	Betteraves vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Haricots verts à l'ail Purée	Filet de dinde aux pommes Frites Poêlée basquaise	Quiche aux légumes (bio)  Salade verte   Haricots plats	Steak haché Coquillettes  Légumes du marché	Poisson du jour Riz  Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruits frais  	Mousse au chocolat	Fruits frais  	Chou à la crème
Les GOÛTERS	Barre bretonne et verre de lait Fruits frais 	Madeleine Jus de fruits	Pain et confiture Yaourt	Cookies aux pépites de chocolat Compote de fruits	Galette et fruits frais  Jus de fruits


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

 **Les desserts et les goûters sont faits maison.**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**  
\*Pain bio

 **Repas végétarien**

 **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

**CLIC&MIAM!**  
Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : GTIL150

**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.


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou chinois et emmental 	Salade piémontaise	Œuf mayonnaise	Taboulé (semoule bio) 	Céleri (bio) aux pommes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes (bio) à la bolognaise  Fondue de choux verts 	Pilon de poulet sauce tex mex  Petits pois  Semoule 	Jambalaya  Riz   Haricots verts 	Omelette aux fines herbes  Haricots blancs  Julienne de légumes	Dos de colin meunière  Carottes vichy   Gratin dauphinois
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruits frais 	Cocktail de fruits	Fruits frais 	Far breton
Les GOÛTERS	Pain et fromage frais  Jus de fruits	Marbré au chocolat  Petits suisses	Pain brioché et confiture  Verre de lait et fruits frais 	Diamant à la vanille  Verre de lait	Biscuit et yaourt aromatisé  Jus de fruits


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

 **Les desserts et les goûters sont faits maison.**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**  
\*Pain bio

 **Repas végétarien**

 **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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : GTIL150

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

