



# Semaine du 30/01 au 05/02

# LUNDI

# NDI MARDI

## **JEUDI**

### **VENDREDI**

HORS D'ŒUVRE

Salade croquante au chou chinois



Salade de riz

Carottes râpées



AB

Pâté de foie

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Macaronis (bio) au fromage



Poulet sauce tex mex

Mijoté de porc au miel Dos de colin meunière

Salade verte



Petits pois à la française

Carottes aux épices

Semoule

AB

Boulgour



Pommes de terre vapeur

Poêlée de navets confits

**DESSERT** 

Crème dessert à la vanille

Fruit frais



Crêpe pour la chandeleur

Fromage blanc fermier

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



Produit de saison

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



**Produits locaux** 

Le pain : Boulangerie de Moustoir ac Les pommes : Vergers de Baud

Le boeuf VBF : Boucherie Kervarec - Naizin Le porc : Boucherie Kervarec - Naizin

Maraîcher bio Hélène Le Provost à Quistinic Oeufs de Kervehel



**Produit Bio** 



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

Code à saisir : AZVOD5





# Semaine du 06/02 au 12/02

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Fromage	Râpé de radis noir aux pommes & Mimolette	Taboulé <u>A</u> B	Feuilleté au fromage
	Sauté de volaille au lait de coco	Hachis parmentier	Marée du jour	Tajine de pois chiches aux fruits secs
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haricots panachés	Salade verte 🕌	Pommes de terre	Semoule AB
	Riz AB		Epinards à la crème	Légumes du tajine
DESSERT	Fruit frais **	Fromage blanc aux	Far breton	Fruit frais **





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



Spéculoos

#### Produit de saison

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



#### **Produits locaux**

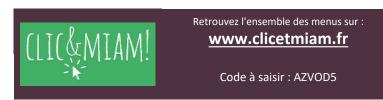
Le pain : Boulangerie de Moustoir ac Les pommes : Vergers de Baud

Le boeuf VBF : Boucherie Kervarec - Naizin Le porc : Boucherie Kervarec - Naizin

Maraîcher bio Hélène Le Provost à Quistinic Oeufs de Kervehel



**Produit Bio** 







# Semaine du 13/02 au 19/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
DESSERT	Loc plate	proposés sont majoritairement préparés dans no	atra cuisina	





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



Produit de saison

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



**Produits locaux** 

Le pain : Boulangerie de Moustoir ac Les pommes : Vergers de Baud

Le boeuf VBF : Boucherie Kervarec - Naizin Le porc : Boucherie Kervarec - Naizin

Maraîcher bio Hélène Le Provost à Quistinic Oeufs de Kervehel



**Produit Bio** 



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

Code à saisir : AZVOD5





# Semaine du 20/02 au 26/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
DESSERT		proposés sont majoritairement préparés dans no		





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



Produit de saison

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



**Produits locaux** 

Le pain : Boulangerie de Moustoir ac Les pommes : Vergers de Baud

Le boeuf VBF : Boucherie Kervarec - Naizin Le porc : Boucherie Kervarec - Naizin

Maraîcher bio Hélène Le Provost à Quistinic Oeufs de Kervehel



**Produit Bio** 



Retrouvez l'ensemble des menus sur : <u>www.clicetmiam.fr</u>

Code à saisir : AZVOD5





# Semaine du 27/02 au 05/03

# LUNDI

### **MARDI**

#### **JEUDI**

#### **VENDREDI**

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Pommes de terre aux oignons rouges

Macédoine de légumes

Râpé de chou blanc



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**  Nuggets de blé sauce tomate

**Tortis** 

Choux de Bruxelles



Boulettes de bœuf aux champignons

> Fricassée de champignons aux légumes

Trio de céréales



Jambon braisé à l'ananas

Purée

Salsifis au jus

Poisson du marché

Ratatouille

Semoule



**DESSERT** 

Fruit frais



Liégeois au chocolat

Fromage blanc

Muffin



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



Produit de saison

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



**Produits locaux** 

Le pain : Boulangerie de Moustoir ac Les pommes : Vergers de Baud

Le boeuf VBF : Boucherie Kervarec - Naizin Le porc : Boucherie Kervarec - Naizin

Maraîcher bio Hélène Le Provost à Quistinic Oeufs de Kervehel



**Produit Bio** 



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

Code à saisir : AZVOD5