

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

DESSERT

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



Produit Bio

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : AZVOD5

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN BON  
APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

DESSERT

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



Produit Bio

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : AZVOD5

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN BON  
APPÉTIT !


## LUNDI

## MARDI


## JEUDI


## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE


Carottes râpées au citron 

Crêpe au fromage

Endives aux noix & fromage 

Chou blanc à la japonaise 

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade 

Sauté de volaille sauce thaï

Saucisse grillée (lycée La Touche)

Lieu sauce aux crustacés

Salade verte 

Haricots beurre 

Carottes 

Boullgour aux petits légumes

Gratin de pommes de terre

Riz

Lentilles cuisinées

Crumble de potiron au parmesan

### DESSERT

Duo de fromage blanc et compote

Flan nappé au caramel

Riz au lait et coulis de fruits rouges

Fruit frais 

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



Produit Bio

#### 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : AZVOD5

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN BON  
APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et  
maïs

Betteraves à la  
vinaigrette



La coleslaw



Rémoulade de céleri  
au cumin



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Omelette aux fines  
herbes



Jambon grillé

Keftas de bœuf

Merlu pané au citron

Poêlée du chef

Pommes rissolées

Petits pois

Riz



Semoule aux épices

Légumes sauce  
basquaise

Coquillettes

Embeurrée de chou

DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Chou à la crème

Fruit frais



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



Produit Bio

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : AZVOD5

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN BON  
APPÉTIT !


**LUNDI**

**MARDI**


**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**


Râpé de légumes & vinaigrette balsamique 

Riz au surimi et ciboulette

Duo de chou rouge et pommes Granny 

Taboulé à l'orientale

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Bolognaise de légumes 

Poulet sauce tex mex

Mijoté de porc au miel (lycée La Touche)

Poisson gratiné

Macaronis 

Julienne de légumes

Purée de pommes de terre

Poêlée du chef 

Brocolis gratinés

Boulgour

Poêlée de navets confits

Pommes de terre grenailles

**DESSERT**

Crème dessert à la vanille

Fruit frais 

Entremets au chocolat

Marbré

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



Produit Bio

**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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : AZVOD5

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