

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



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
Fromage : La Ferme de Lintan-Brehan



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
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 et
mais  

Concombre sauce
bulgare 


Melon 

Œuf mayonnaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Filet de dinde &
ketchup

Steak haché sauce au
paprika

Sauté de porc au
caramel (lycée La
Touche) 

Pâtes sauce
napolitaine 

Pommes de terre
rissolées

Petits pois cuisinés

Riz 

Epinards sauce
béchamel

Salsifis persillés

Semoule 

Céleri braisé aux
petits oignons

Coquillettes au beurre

DESSERT

Crème dessert

Donut

Entremets au chocolat

Fruit frais  

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



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

Fromage : La Ferme de Lintan-Brehan



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : AZVOD5

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Crêpe au fromage

Pâté de campagne

Pastèque



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Reblochonade



Pâtes à la carbonara

Poisson du jour sauce
au beurre blanc

Poulet rôti

Salade verte



Salade verte



Riz



Carottes à la crème

Pâtes

Courgettes sautées

Lentilles

DESSERT

Velouté aux fruits

Fruit frais



Compote de fruits

Glace

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



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

Fromage : La Ferme de Lintan-Brehan



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : AZVOD5

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri aux pommes 

Coquillettes au poulet

Concombre vinaigrette 


Melon 

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Poulet à la marocaine
(ail, coriandre, cumin,
safran, oignons,
poivrons)

Poisson meunière

Risotto de
champignons 

Saucisse grillée (lycée
La Touche) 

Purée

Epinards à la crème

Riz 

Ratatouille

Poêlée campagnarde

Semoule aux épices

Petits pois

Blé pilaf

DESSERT

Crème dessert

Fruit frais 

Fruit frais 

Roulé à la confiture

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



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

Fromage : La Ferme de Lintan-Brehan



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : AZVOD5

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)

Tomates & mozzarella



Pastèque



Quiche

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Chili sin carne



Boulettes de bœuf

Rôti de porc

Beignets d'encornets

Carottes au cumin

Pommes de terre rissolées

Semoule



Chou-fleur gratiné sauce béchamel

Riz



Bâtonnière de légumes

Crumble de légumes

Tortis trois couleurs

DESSERT

Yaourt aromatisé

Cocktail de fruits

Entremets chocolat & billes croc

Fruit frais



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



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

Fromage : La Ferme de Lintan-Brehan



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : AZVOD5

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !


LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves
aux pommes 


Courgettes râpées au
curry 

Taboulé


Salade verte, Edam et
Gouda 

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de volaille &
Ketchup

Omelette au fromage 

Lieu sauce au chorizo
& poivrons

Sauté de porc au
curry (lycée La
Touche) 

Haricots beurre

Salade verte 

Courgettes sautées

Riz 

Semoule

Pennes 

Tomates à la
provençale

DESSERT

Fromage blanc 

Fruit frais 

Eclair au chocolat

Mousse au caramel

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

 **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
Fromage : La Ferme de Lintan-Brehan

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : AZVOD5

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !