

LUNDI

MARDI

JEUDI



VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Bonne rentrée

Melon 

Concombre Bulgare 

Salade de tomates
Mimosa  

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Poulet rôti

Bœuf à la
Provençale

Rôti de porc au jus

Pommes rissolées

Petits pois 

Coquillettes

DESSERT

Mousse au chocolat

Brownie


Fruit frais  

 Repas végétarien

 **Produit de saison**

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

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

 **Produits locaux**

Pommes bio: Verger du Plessis, Bois d'Organ, Inguiniel

Œufs bio: Ty T'Œuf Bio, Kervignac

Bœuf, porc: Stéphane Kervarrec, Naizin

Fruits et légumes: Ferme Pillet, Kervignac

Pain: Boulangeries "L'Atelier du Pain" et "Ty Bara Mad", Lorient

Viande de porc BBC: Ty Producteurs, Kervignac

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : U1BKE5

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Râpé de courgettes
et carottes au curry



Pastèque



Salade verte, Edam
et Gouda



Piémontaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Jambon grillé sauce
charcutière



Boulettes de bœuf
Basquaise

Poêlée du chef

Poisson Meunière
au citron frais

Riz

Filet de dinde aux
pommes

Gratin de brocolis et
mozzarella

DESSERT

Fruit frais



Riz au lait au
caramel



Fruit frais



Far Breton



Repas végétarien

Produit de saison

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

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Produits locaux

Pommes bio: Verger du Plessis, Bois d'Organ, Inguiniel

Œufs bio: Ty T'Œuf Bio, Kervignac

Bœuf, porc: Stéphane Kervarrec, Naizin

Fruits et légumes: Ferme Pillet, Kervignac

Pain: Boulangeries "L'Atelier du Pain" et "Ty Bara Mad", Lorient

Viande de porc BBC: Ty Producteurs, Kervignac

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : U1BKE5

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé aux légumes

Concombre et fromage de brebis

Salade de pâtes aux dés de volaille et au fromage

Tomates et mozzarella

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Viennoise de volaille

Veggie Bolognaise

Fondant de porc au miel

Brandade de poisson

Haricots beurre

Pâtes

Carottes glacées

Salade verte

DESSERT

Fruit frais

Fromage blanc

Eclair à la vanille

Compote



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien



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



Produits locaux

Pommes bio: Verger du Plessis, Bois d'Organ, Inguiniel

Œufs bio: Ty T'Œuf Bio, Kervignac

Bœuf, porc: Stéphane Kervarrec, Naizin

Fruits et légumes: Ferme Pillet, Kervignac

Pain: Boulangeries "L'Atelier du Pain" et "Ty Bara Mad", Lorient

Viande de porc BBC: Ty Producteurs, Kervignac

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : U1BKE5

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, jambon et tomates



Crêpe au fromage



Melon



Pâté de foie

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce paprika

Petits pois à la Française

Carbonade de bœuf

Gratin de courgettes, tomates et fromage

Saucisse grillée

Méridionale de légumes/semoule (bio)



Carbonara de poisson

Tortis



DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré




Entremets au chocolat


Fruit frais




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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

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

 **Produits locaux**
Pommes bio: Verger du Plessis, Bois d'Organ, Inguiniel
Œufs bio: Ty T'Œuf Bio, Kervignac
Bœuf, porc: Stéphane Kervarrec, Naizin
Fruits et légumes: Ferme Pillet, Kervignac
Pain: Boulangeries "L'Atelier du Pain" et "Ty Bara Mad", Lorient
Viande de porc BBC: Ty Producteurs, Kervignac

 **Repas végétarien**

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : U1BKE5

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri râpé



Pastèque



Œuf mayonnaise

Concombre, maïs et
fromage



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cordon bleu

Hachis parmentier
au bœuf

Lieu aux petits
légumes

Sauté de dinde au
curry

Printanière de
légumes

Salade verte



Riz



Haricots beurre

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc (bio)
au coulis de fruits



Fruit frais



Mousse aux
framboises



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien



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



Produits locaux

Pommes bio: Verger du Plessis, Bois d'Organ, Inguiniel

Œufs bio: Ty T'Œuf Bio, Kervignac

Bœuf, porc: Stéphane Kervarrec, Naizin

Fruits et légumes: Ferme Pillet, Kervignac

Pain: Boulangeries "L'Atelier du Pain" et "Ty Bara Mad", Lorient

Viande de porc BBC: Ty Producteurs, Kervignac

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : U1BKE5

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !