

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



MARDI

Concombre à la
crème



JEUDI

Pennes (bio) au
thon, tomates et
basilic



VENDREDI

Melon



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Haut de cuisse de
poulet

Pommes rissolées

Pâtes (bio) sauce
napolitaine



Rôti de porc (lycée
La Touche-
Ploermel)



Haricots verts au
beurre

Brandade de
poisson

Salade verte



DESSERT

Fruit frais



Clafoutis aux fruits

Crème dessert

Compote de fruits



Produits locaux

Les pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay

La farine : Moulin de Roncin

Porc : Lycée La Touche à Ploermel

Bœuf et Porc : Boucherie Kervarrec à Naizin

Lait : Ferme de la Rance

Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel

Mickael Lorcy à Bignan (via Armor Fruits)

La majorité de nos approvisionnements sont effectués auprès de fournisseurs ou producteurs locaux bretons.



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : skgtmq

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates à la
vinaigrette



Pâté de campagne

Pastèque



Salade de blé
composée

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson meunière

Paëlla au poulet

Sauté de porc au
caramel

Crêpe au fromage



Pâtes

Riz



Gratin de brocolis
et mozzarella

Poêlée de
courgettes



DESSERT

Yaourt velouté

Fruit frais



Riz au lait

Brownie



Produits locaux

Les pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay

La farine : Moulin de Roncin

Porc : Lycée La Touche à Ploermel

Bœuf et Porc : Boucherie Kervarrec à Naizin

Lait : Ferme de la Rance

Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel

Mickael Lorcy à Bignan (via Armor Fruits)

La majorité de nos approvisionnements sont effectués auprès de fournisseurs ou producteurs locaux bretons.



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : skgtmq

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Feuilleté au
fromage

Concombre sauce
bulgare



Melon



Betteraves
vinaigrette

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Rôti de porc (lycée
La Touche)



Boulettes de bœuf
sauce poivre

Paupiette de dinde



Boulgour aux
petits légumes

Petits pois cuisinés

Pommes de terre
grenailles

Coquillettes au
beurre



DESSERT

Fruit frais



Donut

Crème dessert au
chocolat

Fruit frais



Produits locaux

Les pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay

La farine : Moulin de Roncin

Porc : Lycée La Touche à Ploermel

Bœuf et Porc : Boucherie Kervarrec à Naizin

Lait : Ferme de la Rance

Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel

Mickael Lorcy à Bignan (via Armor Fruits)

La majorité de nos approvisionnements sont effectués auprès de fournisseurs ou producteurs locaux bretons.



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : skgtmq

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Macédoine de légumes

Crêpe au fromage

Pastèque



Tomates vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pané au fromage



Sauté de dinde à la normande (crème & champignons)

Poisson du jour sauce aux poivrons

Porc au thym

Macaronis

Panaché de haricots

Riz



Carottes à la crème

DESSERT

Fromage blanc



Fruit frais



Compote de fruits

Muffin aux pépites



Produits locaux

Les pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay

La farine : Moulin de Roncin

Porc : Lycée La Touche à Ploermel

Bœuf et Porc : Boucherie Kervarrec à Naizin

Lait : Ferme de la Rance

Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel

Mickael Lorcy à Bignan (via Armor Fruits)

La majorité de nos approvisionnements sont effectués auprès de fournisseurs ou producteurs locaux bretons.



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : skgtmq

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre à la
vinaigrette



Riz (bio) à la
mexicaine



Salade de pommes
de terre

Melon



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Riz sauté aux petits
pois, oignons &
œufs



Poisson pané

Epinards à la
crème

Saucisse grillée
(lycée La Touche)



Lentilles

Poulet à la
marocaine

Ratatouille

DESSERT

Fruit frais



Flan nappé

Fruit frais



Cake au chocolat



Produits locaux

Les pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay

La farine : Moulin de Roncin

Porc : Lycée La Touche à Ploermel

Bœuf et Porc : Boucherie Kervarrec à Naizin

Lait : Ferme de la Rance

Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel

Mickael Lorcy à Bignan (via Armor Fruits)

La majorité de nos approvisionnements sont effectués auprès de fournisseurs ou producteurs locaux bretons.



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : skgtmq