

Semaine du 24/02 au 02/03

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
М		Crêpe au fromage	Carottes (bio) râpées aux épices	Wrap de crudités 🔀	Quinoa aux légumes	Œuf mayonnaise
E	HORS D'ŒUVRE	Cake au fromage de chèvre et lardons	Andouille	Tortis de légumes au surimi	Chicken salad'	Brocolis à la vinaigrette
N		Betteraves et maïs	Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges	Rillettes & cornichons	Pizza	Salade de blé au jambon
U		Nuggets de volaille	Hachis parmentier	Quiche lorraine	Marée du jour	Couscous végétarien
D U	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Epaule d'agneau à l'ail confit	Omelette au chorizo	Rôti de veau & crème aux champignons	Escalope à la crème	Couscous
		Haricots panachés (bio)/riz 🏻 🗚	Blettes sautées à l'ail et à la crème	Blé (bio)/flan de légumes AB	Farfalles (bio)/épinards à la crème	Semoule / Légumes du couscous
			Purée de pommes de terre			
M		Salade de fruits	Fromage blanc aux Spéculoos	Crêpe et chantilly	Flan à la vanille	Fruit frais AB*
I	DESSERT	Barre Bretonne	Fondant au chocolat	Faisselle et sirop d'érable	Fruit frais 🕌	Tarte aux pommes
D		Crème à la vanille	Fruit frais 🕌	Fruit frais 🕌	Crème brûlée	Smoothie
I						
		Crêpe au fromage	Carottes (bio) râpées aux épices	Wrap de crudités	Quinoa aux légumes croquants	Œuf mayonnaise
		Nuggets de volaille	Hachis parmentier	Quiche lorraine	Marée du jour	Couscous végétarien
	Équilibre TON Menuv	Haricots panachés (bio)/riz	Blettes sautées à l'ail et à la crème	Blé (bio)/flan de légumes	Farfalles (bio)/épinards à la crème	Semoule / Légumes du couscous
	131/1001000	Salade de fruits	Fromage blanc aux Spéculoos	Crêpe et chantilly	Flan à la vanille	Fruit frais
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison			Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français		0	Retrouvez l'ensemble des menus sur :
AB Produit	Bio		Fournisseurs locaux Yaourts natures, sucrés et aromatisés bio : Bara'laezh GAEC la ferme de Kerdudal à Riec-		(LI(&MIAM!	www.clicetmiam.fr
Plat végétarien			Sur-Belo Crêpes : crêperie Le Guen à La Chapelle-Bouëxic			Code à saisir : GKILI2



Semaine du 24/02 au 02/03

	Riseau	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	HORS D'ŒUVRE	Chou rouge aux oignons frits	Pommes de terre Strasbourgeoise	La Coleslaw **	Crevettes, ananas & pamplemousse	
M	HONS D COVIL	Terrine forestière	Céleri aux pommes et curry	Potage de légumes	Poireaux sauce Ravigote	
Ε		Salad'bar 🕌	Salad'bar 🕌	Salad'bar **	Salad'bar 🕌	
N U		Paupiette de veau	Dos de hoki au beurre citronné	Hamburger	Jambon grillé	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES					
D U	EI GARNITURES	Flageolets	Chou-fleur persillé	Frites	Carottes rôties	
		Poêlée de légumes	Pâtes coude	Salade verte 🕌	Riz Pilaf	
S	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
I R		Fruit frais/Riz au lait caramélisé	Fruit frais/Ananas rôti 🕌	Fruit frais/Cookies aux noix de pécan	Fruit frais/Mousse au fromage blanc et Smarties	
K	DESSERT	Dessert'bar	Dessert'bar	Dessert'bar	Dessert'bar	
	t de saison		Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles	s entiers et bruts sont 100% Français		



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



Produit Bio







Fournisseurs locaux

Yaourts natures, sucrés et aromatisés bio : Bara'laezh GAEC la ferme de Kerdudal à Riec-

Crêpes : crêperie Le Guen à La Chapelle-Bouëxic



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