

				Lycee Saint Marc - TREGUNC		
				Semaine du 23/06 au 29/06		
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U M I D I	HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves Tomates au basilic Salade de riz, haricots rouges et légumes	Saucisson sec Champignons à la grecque Concombre vinaigrette	Perlines Océane (perlines, surimi, tomates, crème ciboulette) Crêpe au fromage Wrap de légumes, vinaigrette au curry	Melon Pâté forestier Salade de pommes de terre, oignons et œuf	Taboulé Salade verte, emmental, et tomates Œuf mayonnaise
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup Julienne au beurre citronné Haricots beurre/semoule	Hachis parmentier Omelette au fromage Salade verte Fondue de poireaux/purée	Hot dog Filet de dinde aux pommes Salade verte Pommes Grenaille	Lieu sauce au chorizo et poivrons Côte de porc Courgettes sautées/pennes (bio)	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Brochette de porc marinée Riz/tomates à la Provençale
	DESSERT	Fromage blanc Muffin Fruit frais	Fruit frais Cookies Crème dessert à la vanille	Compote Ile flottante Fruit frais	Génoise à la confiture de fraises Fruit frais Salade de fruits	Fruit frais Mousse au chocolat Chausson aux pommes
		Salade de betteraves Nuggets de volaille et ketchup Haricots beurre/semoule Fromage blanc	Saucisson sec Hachis parmentier Salade verte Fruit frais	Perlines Océane (perlines, surimi, tomates, crème ciboulette) Hot dog Salade verte Compote	Melon Lieu sauce au chorizo et poivrons Courgettes sautées/pennes (bio) Génoise à la confiture de fraises	Taboulé Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz/tomates à la Provençale Fruit frais
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison Produit Bio Plat végétarien		Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français Fournisseurs locaux Yaourts naturels, sucrés et aromatisés bio : Bara'laezh GAEC la ferme de Kerdudal à Riec-Sur-Belo Crêpes : crêperie Le Guen à La Chapelle-Bouëxic	 Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : GKIL12			

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U S O I R	HORS D'ŒUVRE	Coleslaw  Salami & cornichons Salad'bar 	Pastèque  Jambon et beurre Salad'bar 	Club sandwich Carottes râpées vinaigrette  Salad'bar 	Assiette de crevettes Chou-fleur mimosa Salad'bar 	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Tomates farcies Pavé de colin Epinards Pennes	Fajitas au poulet Fajitas aux légumes  Salade verte, tomates & guacamole 	Jambon grillé sauce au poivre vert Pavé de saumon à l'aneth Petits pois Riz Pilaf	Normandin de veau Fish and chips Frites Carottes	
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	DESSERT	Fruti frais/Entremets au chocolat  Dessert'bar	Fruit frais/Ananas fleur  Dessert'bar	Fruit frais/Brownie  Dessert'bar	Fruit frais/Abricots Melba  Dessert'bar	

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

 **Produit Bio**

 **Plat végétarien**

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

 **Fournisseurs locaux**
Yaourts naturels, sucrés et aromatisés bio : Bara'laezh GAEC la ferme de Kerdudal à Riec-Sur-Belo
Crêpes : crêperie Le Guen à La Chapelle-Bouëxic



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

Code à saisir : GKILI2

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