

Convivio RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE					Lycee Saint Marc - TREGUNC Semaine du 29/09 au 05/10				
M E N U D U M I D I	HORS D'ŒUVRE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
		Carottes râpées	Rillettes	Toast provençal	Salade de pâtes, maïs et fromage	Salade verte, fromage, tomates et jambon			
		Rosette	Concombre à la vinaigrette	Radis et beurre	Salade, croûtons & fromage	Betteraves à la vinaigrette			
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Salade de pommes de terre	Tomates mimosa	Salami	Rillettes de poisson	Sardines au citron			
Saucisse grillée		Poisson pané	Pâtes à la bolognaise	Chili sin carne	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)				
DESSERT	Dos de colin sauce basquaise	Brochette de poulet au lait de coco	Pâtes sauce pesto et fromage	Tomates farcies au bœuf	Quiche lorraine				
	Lentilles (bio) / Poêlée campagnarde	Épinards à la crème / Semoule (bio) aux épices	Pâtes (bio) / Salade verte	Riz / Petits pois	Ratatouille (bio) / Blé pilaf				
	Crème dessert à la vanille	Fruit frais	Smoothie à la banane et fruits rouges	Fruit frais	Cake au chocolat				
Équilibre TON menu	Quatre-quarts	Mousse au chocolat	Fruit frais	Liégeois	Crème fermière				
	Fruit frais	Pêche melba	Gâteau au yaourt	Cocktail de fruits	Fruit frais				
	Carottes râpées	Rillettes	Toast provençal	Salade de pâtes, maïs et fromage	Salade verte, fromage, tomates et jambon				
Équilibre TON menu	Saucisse grillée	Poisson pané	Pâtes à la bolognaise	Chili sin carne	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)				
	Lentilles (bio) / Poêlée campagnarde	Épinards à la crème / Semoule (bio) aux épices	Pâtes (bio) / Salade verte	Riz / Petits pois	Ratatouille (bio) / Blé pilaf				
	Crème dessert à la vanille	Fruit frais	Smoothie à la banane et fruits rouges	Fruit frais	Cake au chocolat				
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		Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr					
Produit Bio		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		Code à saisir : GKIL12					
Plat végétarien				CLIC&MIAM!					

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



M
E
N
U

D
U

S
O
I
R

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	HORS D'ŒUVRE	Pêche au thon Oignons rings sauce barbecue Salad'bar	Mortadelle Salade de carottes cuites et chou blanc Salad'bar	Salade de chou aux pommes Œuf mayonnaise Salad'bar	Pommes de terre au thon Œuf tartare Salad'bar	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Wok du chef aux légumes Pavé de saumon à l'aneth Salade verte Nouilles	Croque-monsieur Bruschetta Brocolis Riz pilaf	Escalope de dinde à la graine de moutarde Pavé de lieu Cocos blancs Carottes	Hamburger Fishburger Frites Salade verte	
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	DESSERT	Fruit frais / Donut Dessert'bar	Fruit frais / Fromage blanc Dessert'bar	Fruit frais / Bavarois au cassis Dessert'bar	Fruit frais / Moelleux à l'ananas 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 !