

				Lycee Saint Marc - TREGUNC		
				Semaine du 06/10 au 12/10		
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U M I D I	HORS D'ŒUVRE	Concombre à la crème Pâté de campagne Salade au fromage, jambon et tomates	Salade de blé au pesto Guacamole & chips tortillas Œuf mimosa	Macédoine de légumes Carottes râpées à la vinaigrette Mousse de foie	Tomates & mozzarella Toast au fromage de chèvre Saucisson à l'ail	Cake au fromage Pamplemousse Salade César (salade verte, poulet, croûtons et sauce fromagère)
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Chipolatas Carottes au cumin / Riz (bio)	Falafels Canette braisée au miel Semoule (bio) / Bâtonnière de légumes	Pizza au fromage Filet de poulet rôti Salade verte / Boulgour à la tomate	Bœuf à la méditerranéenne Calamars à la romaine Frites / Crumble de légumes	Filet de poisson sauce aurore Gratin de tortis au fromage Gratin de chou-fleur à la béchamel / Tortis Salade verte
	DESSERT	Yaourt aromatisé Crème au chocolat Fruit frais	Cocktail de fruits Fruit frais Chou à la chantilly	Ile flottante Poire façon Belle - Hélène Fruit frais	Moelleux aux amandes Fruit frais Fromage blanc aux framboises	Fruit frais Pain perdu Petits suisses
		Concombre à la crème Paupiette de dinde sauce barbecue Carottes au cumin / Riz (bio) Yaourt aromatisé	Salade de blé au pesto Falafels Semoule (bio) / Bâtonnière de légumes Cocktail de fruits	Macédoine de légumes Pizza au fromage Salade verte / Boulgour à la tomate Ile flottante	Tomates & mozzarella Bœuf à la méditerranéenne Frites / Crumble de légumes Moelleux aux amandes	Cake au fromage Filet de poisson sauce aurore Gratin de chou-fleur à la béchamel / Tortis 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		CLIC&MIAM! 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	Rillettes Pamplemousse Salad'bar	Saucisson à l'ail Bâtonnets de légumes Salad'bar	Jambon & cornichons Céleri rémoulade Salad'bar	Salade d'agrumes Gaspacho Salad'bar	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cannellonis Cassolette de poisson au curry Petits pois Pennes	Gratin de pommes de terre à la volaille Omelette aux herbes Salade verte Pommes de terre vapeur	Dos de colin en croûte d'herbes Steak haché Courgettes à l'ail Semoule	Croissant au cheddar Croissant au jambon Salade verte	
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	DESSERT	Fruit frais / Tiramisu Dessert'bar	Fruit frais / Clafoutis aux abricots Dessert'bar	Fruit frais / Crêpe Dessert'bar	Fruit frais / Kouing amann 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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : GKILI2

LE CHEF
 ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT
 UN BON APPÉTIT !