

Semaine du 13/10 au 19/10

\		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
М		Salade de betteraves aux pommes	Saucisson sec	Salade de riz, haricots rouges et légumes	Semaine du goût - 1er temps d'animation	Salade, croûtons et fromage
E	HORS D'ŒUVRE	Tomates au persil	Concombre & Édam	Wok de légumes et vinaigrette au curry		Crêpe au fromage
N		Pommes de terre, oignons et œufs	Tartine chaude	Terrine de poisson		Œuf mayonnaise
U		Nuggets de volaille et ketchup	Brandade de poisson (purée au lait bio)	Hot dog		Mijoté de haricots rouges à la mexicaine
	PLAT CHAUD	Julienne au beurre citronné	Omelette au fromage	Sauté de dinde aux pommes		Brochette de volaille marinée
D U	ET GARNITURES	Haricots beurre (bio) / Trio de céréales	Salade verte 🕌	Salade verte (bio) / Potatoes		Riz (bio) / Tomates à la provençale
			Purée / Brocolis			
M		Fromage blanc	Fruit frais 🕌	Compote		Mousse au chocolat
I		Muffin	Banane au chocolat	Tarte au citron meringuée		Fruit frais 🕌
D	DESSERT	Fruit frais 🕌	Cookies	Fruit frais 🕌		Chausson aux pommes
ı						
		Salade de betteraves aux pommes	Saucisson sec	Salade de riz, haricots rouges et légumes	Semaine du goût - 1er temps d'animation	Salade, croûtons et fromage
		Nuggets de volaille et ketchup	Brandade de poisson (purée au lait bio)	Hot dog		Mijoté de haricots rouges à la mexicaine
	Équilibre TON Menu	Haricots beurre (bio) / Trio de céréales	Salade verte	Salade verte (bio) / Potatoes		Riz (bio) / Tomates à la provençale
	, cortas	Fromage blanc	Fruit frais	Compote		Mousse au chocolat
	t de saison u partie de ce plat est composé d'ing	grédients 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- Sur-Belo Crêpes : crêperie Le Guen à La Chapelle-Bouëxic		CLIC&MIAM!	www.clicetmiam.fr
Plat végétarien						Code à saisir : GKILI2



Semaine du 13/10 au 19/10

	Referen	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	HORS D'ŒUVRE	Julienne de courgettes au vinaigre balsamique	Tomates et maïs 🕌	Feuilleté au fromage	Tartine à la tomate et mozzarella	
M E		Salami et cornichons	Jambon et beurre	Carottes râpées vinaigrette 🕌	Chou-fleur mimosa	
		Salad'bar 🕌	Salad'bar **	Salad'bar 🕌	Salad'bar 🕌	
N U	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Bouchée charcutière	Fajitas au poulet	Gratin de poisson aux légumes	Jambon grillé sauce au poivre vert	
		Pavé de poisson au beurre blanc	Fajitas aux tomates et avocats	Sauté de bœuf au paprika	Pavé de colin aux herbes	
D U		Salade verte **	Salade verte, tomates &	Poêlée de légumes	Petits pois	
		Frites	Coquillettes	Semoule aux épices	Pommes Grenaille	
S	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
I R		Fruit frais / Smoothie	Fruit frais / Crème dessert à la vanille	Fruit frais / Salade de fruits 🕌	Fruit frais / Gâteau hawaien	
IX.	DESSERT	Dessert'bar	Dessert'bar	Dessert'bar	Dessert'bar	
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		CITCLAITANI	





Plat végétarien





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!