

Semaine du 17/11 au 23/11

RESTAURATION AUTHENTIQUE	Record	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E	HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Carottes râpées au citron 🕌	Salade verte, Edam et Gouda	Salade césar (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan)	Rosette et cornichons
		Chou-fleur sauce cocktail	Wrap de légumes & ** guacamole	Betteraves (bio) et fromage de brebis	Chou blanc à la japonaise 💥	Lentilles corail à l'indienne
N		Salad'bar **	Salad'bar 🕌	Salad'bar 🔆	Salad'bar 🔆	Salad'bar **
U		Tartiflette	Sauté de volaille Thaï	Jambon braisé	Pâtes aux épinards et Ricotta	Lieu (bio) sauce aux crustacés
-	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boudin blanc aux pommes	Calamars à la romaine	Pavé de colin au curry	Blanquette de veau	Filet de poulet rôti
U		Salade verte 💥	Haricots beurre / Riz (bio)	Semoule / Mélange campagnard	Carottes / Pâtes	Boulgour aux petits légumes /Poêlée de potiron au parmesan
		Gratin de pommes de terre				
M		Fruit frais Ağ*	Flan nappé au caramel	Gâteau aux pommes	Petits suisses	Fruit frais AB*
l D	DESSERT	Fromage blanc	Feuilleté à l'ananas et à la cannelle	Crème dessert	Abricots melba	Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère
I		Milkshake exotique	Fruit frais 🕌	Fruit frais 🕌	Fruit frais 🕌	Quatre-quarts et crème anglaise
		Crêpe au fromage	Carottes râpées au citron	Salade verte, Edam et Gouda	Salade césar (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan)	Rosette et cornichons
		Tartiflette	Sauté de volaille Thaï	Jambon braisé	Pâtes aux épinards et Ricotta	Lieu (bio) sauce aux crustacés
	Équilibre TON Menu	Salade verte	Haricots beurre / Riz (bio)	Semoule / Mélange campagnard	Carottes / Pâtes	Boulgour aux petits légumes /Poêlée de potiron au parmesan
		Fruit frais	Flan nappé au caramel	Gâteau aux pommes	Petits suisses	Fruit frais
Produit d Tout ou p	le saison 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		Retrouvez l'ensemble des menus sur :
Produit Bio			Fournisseurs locaux Yaourts natures, sucrés et aromatisés bio : Bara'laezh GAEC la ferme de Kerdudal à Riec-		CLIC&MIAM!	www.clicetmiam.fr
Plat végétarien			Sur-Belo Crêpes : crêperie Le Guen à La Chapelle-Bouëxic		- 1	Code à saisir : GKILI2



Semaine du 17/11 au 23/11

	Réseau	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	HORS D'ŒUVRE	Museau vinaigrette	Endives aux pommes 🕌	Assiette anglais	Coleslaw aux oignons rouges		
M E		Macédoine de légumes	Rillettes de sardine aux olives	Salade verte et pommes 🕌	Saucisson		
		Salad'bar 🕌	Salad'bar 🕌	Salad'bar 🕌	Salad'bar 🕌		
N U		Brochette de porc marinée	Nouilles sautées au poulet aux légumes	Cordon bleu	Escalope de dinde milanaise		
	PLATS CHAUDS	Filet de colin aux champignons	Emincé de porc au miel	Pavé de merlu	Omelette aux herbes		
D U	ET GARNITURES	Ratatouille	Nouilles	Mousseline de pommes de terre	Petits pois aux oignons		
		Semoule	Poêlée asiatique	Brocolis à l'échalote	Potatoes		
S O	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
I R		Fruit Frais / Cookies 🕌	Fruit frais / Financier à la pistache aux framboises	Fruit frais / Compote 🕌	Fruit frais / Banane au chocolat		
	DESSERT	Dessert'bar	Dessert'bar	Dessert'bar	Dessert'bar		
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients erus de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients erus de saison							



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



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!