

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombres
vinaigrette



Taboulé



Mini pâté en croûte



Betteraves HVE
vinaigrette

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Jambon HVE persillade

Macaronis



Boulettes de veau
milanaises

Purée de carottes

Filet de poulet
NOUVELLE
AGRICULTURE à la
crème d'asperge



Pommes noisettes



Curry de légumes



Semoule



PRODUIT LAITIER

Oeuf chocolat Pâques



DESSERT

Fruit frais



Compote du jour

Moelleux vanille
framboises



Liégeois chocolat

**Produit de saison**

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

**Repas végétarien****Produit issu de l'agriculture biologique**

Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Floc'h (Locminé),
Sovéfrais (Ploudaniel), Le Roy Muribane (Brest), Le Marché de l'Aulne
(Châteaulin)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BRELES

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

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