








	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Taboulé 		Tomates mozzarella basilic	Œuf dur et dosette mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Fish and chips	Rôti de dinde moutarde à l'ancienne Haricots beurre provençale		Carbonara HVE Coquillettes 	Chili con carne Riz créole 
PRODUIT LAITIER		Gouda 		Emmental râpé	
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais 		Cake citron Pavot	Fruit frais 

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Viande de volaille Label Rouge**

 **Repas végétarien**

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 : LAROCHE

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