








	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Cœuf dur et dosette mayonnaise	Emincé bicolore BIO 		Tomates BIO nature	Pâté de campagne nature 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Raviolis aux légumes PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Haché au boeuf sauce aux herbes Frites au four		Carbonara HVE Coquillettes BIO 	Colin meunière MSC Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO 			Emmental râpé BIO	
DESSERT	Liégeois vanille	Fruit frais BIO 		Fruit frais BIO 	Cake poires chocolat

 **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 !**