



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombres vinaigrette 	Taboulé 		Mini pâté en croûte 	Betteraves vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE persillade  Macaronis 	Boulettes de boeuf sauce du jour   Purée de carottes 		Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème d'asperge   Pommes noisettes 	Curry de légumes   Semoule 
PRODUIT LAITIER		Tartare nature		Oeuf chocolat Pâques 	Emmental
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

 **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : LAROCHE

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