MENU

Ecole Anne Leroy - Bégard

Semaine du 08/01 au 14/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne et cornichons	Betteraves à l'orange	Carottes râpées vinaigrette ☀	Salade de pâtes au jambon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Riz Haricots verts	Boulettes de soja Gratin de pommes de terre Légumes poêlés du jour	Pâtes bolognaise Penne rigate Salade verte ☀	Filet de poulet Boulgour Légumes basquaise
DESSERT	Fruit frais ☀	Mousse au chocolat au lait	Brioche des rois !	Fruit frais ☀

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

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Producteurs locaux
* Frites : "Ti'Patate" * Pommes de terre : Le Gouessant * EARL Le Franc - 22 170 PLERNEUF * SARL Michel Maraicher - 22 590 PORDIC * SARL du Gouezou - 29 290 GUIPRONVEL * EARL Maraicher du Goulet - 22 590 TREGOMEUR * EARL de Keven - Penquer - 22 260 PLOUDANIEL * Pommes : Verger Saint Maurice - 22 410 PLOURHAN

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : B4E0P1

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.

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Ecole Anne Leroy - Bégard

Semaine du 15/01 au 21/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade ☀	Salade de riz au thon	Potage	Mousse de foie et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Croustillant au fromage Blé façon pilaf Petits pois	Paupiette de veau braisée Potatoes Brocolis	Filet de Lieu Penne rigate Gratin de chou-fleur	Quiche au jambon Salade verte ☀ Purée de potiron
DESSERT	Liégeois vanille	Fruit frais ☀	Beignet au chocolat	Fruit frais ☀

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

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Producteurs locaux
* Frites : "Ti'Patate" * Pommes de terre : Le Gouessant * EARL Le Franc - 22 170 PLERNEUF * SARL Michel Maraicher - 22 590 PORDIC * SARL du Gouezou - 29 290 GUIPRONVEL * EARL Maraicher du Goulet - 22 590 TREGOMEUR * EARL de Keven - Penquer - 22 260 PLOUDANIEL * Pommes : Verger Saint Maurice - 22 410 PLOURHAN

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : B4E0P1

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.

ConvivVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Ecole Anne Leroy - Bégard

Semaine du 22/01 au 28/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Cervelas	Chou râpé	Macédoine de légumes	Salade de pommes de terre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de dinde viennoise Boulgour Haricots beurre	Omelette Gratin de pommes de terre Carottes au curry	Crêpe au fromage Salade verte Poêlée du chef	Merguez Semoule Epinards à la béchamel
DESSERT	Crème à la vanille	Fruit frais	Fruits frais	Donut's

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

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Producteurs locaux
* Frites : "Ti'Patate" * Pommes de terre : Le Gouessant * EARL Le Franc - 22 170 PLERNEUF * SARL Michel Maraicher - 22 590 PORDIC * SARL du Gouezou - 29 290 GUIPRONVEL * EARL Maraicher du Goulet - 22 590 TREGOMEUR * EARL de Keven - Penquer - 22 260 PLOUDANIEL * Pommes : Verger Saint Maurice - 22 410 PLOURHAN

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : B4E0P1

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.

ConvivVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Ecole Anne Leroy - Bégard

Semaine du 29/01 au 04/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rillettes	Potage	Emincé bicolore	Salade de riz
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Colin meunière Riz Haricots verts	Aiguillettes de poulet Potatoes Brocolis	Sauce napolitaine / emmental Penne Carottes	Saucisse grillée Blé Chou romanesco
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Crêpe au sucre	Fruit frais

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

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Producteurs locaux
* Frites : "Ti'Patate" * Pommes de terre : Le Gouessant * EARL Le Franc - 22 170 PLERNEUF * SARL Michel Maraicher - 22 590 PORDIC * SARL du Gouezou - 29 290 GUIPRONVEL * EARL Maraicher du Goulet - 22 590 TREGOMEUR * EARL de Keven - Penquer - 22 260 PLOUDANIEL * Pommes : Verger Saint Maurice - 22 410 PLOURHAN

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : B4E0P1

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.

ConvivVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Ecole Anne Leroy - Bégard

Semaine du 05/02 au 11/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves	Salade de pâtes	Chiffonade de salade aux légumes ☀	Duo de saucissons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de poulet Riz Petits pois	Jambon grillé Gratin de pommes de terre Chou chinois poêlés	Curry de pois chiches Semoule Légumes au curry	Sauté de porc Mijoté de lentilles Piperade
DESSERT	Crème au caramel	Fruit frais ☀	Eclair au chocolat	Fruit frais ☀

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

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Producteurs locaux
* Frites : "Ti'Patate" * Pommes de terre : Le Gouessant * EARL Le Franc - 22 170 PLERNEUF * SARL Michel Maraicher - 22 590 PORDIC * SARL du Gouezou - 29 290 GUIPRONVEL * EARL Maraicher du Goulet - 22 590 TREGOMEUR * EARL de Keven - Penquer - 22 260 PLOUDANIEL * Pommes : Verger Saint Maurice - 22 410 PLOURHAN

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : B4E0P1

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.

ConvivVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Ecole Anne Leroy - Bégard

Semaine du 12/02 au 18/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri aux pommes	Potage	Saucisson à l'ail	Piémontaise vg
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Oignons rings Blé Haricots beurres	Côte de porc Potatoes Brocolis aux amandes	Aiguillettes de poulet Purée de pommes de terre Carottes aux herbes	Filet de lieu Riz Poêlée de choux
DESSERT	Liégeois vanille caramel	Fruit frais	Tarte au chocolat	Fruit frais

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

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Producteurs locaux
* Frites : "Ti'Patate" * Pommes de terre : Le Gouessant * EARL Le Franc - 22 170 PLERNEUF * SARL Michel Maraicher - 22 590 PORDIC * SARL du Gouezou - 29 290 GUIPRONVEL * EARL Maraicher du Goulet - 22 590 TREGOMEUR * EARL de Keven - Penquer - 22 260 PLOUDANIEL * Pommes : Verger Saint Maurice - 22 410 PLOURHAN

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : B4E0P1

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.

ConvivVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

Ecole Anne Leroy - Bégard

Semaine du 19/02 au 25/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salami	Velouté de légumes		Salade de pâtes, jambon et emmental
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Viennoise Blé aux petits légumes Légumes sautés	Boulettes vg tomate basilic Gratin de pommes de terre Poêlée de choux blanc	ANIMATION BERNE (SUISSE)	Filet de lieu Haricots verts à l'ail Boulgour
DESSERT	Mousse choco	Fruit frais		Beignet au chocolat

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

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Producteurs locaux
* Frites : "Ti'Patate" * Pommes de terre : Le Gouessant * EARL Le Franc - 22 170 PLERNEUF * SARL Michel Maraicher - 22 590 PORDIC * SARL du Gouezou - 29 290 GUIPRONVEL * EARL Maraicher du Goulet - 22 590 TREGOMEUR * EARL de Keven - Penquer - 22 260 PLOUDANIEL * Pommes : Verger Saint Maurice - 22 410 PLOURHAN

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : B4E0P1

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.