

MA MENU

Centre de Loisirs de Bénodet
 Semaine du 09/09 au 15/09

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette	Crêpe au fromage 	Concombre bulgare BIO 	Duo de tomates et surimi	Melon HVE
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolatas à la Dijonnaise Carottes BIO persillées 	Curry de légumes Semoule BIO 	Paupiette de veau au poivre vert Frites au four	Emincé de volaille coco Patates douces aux épices	Dos de colin MSC sauce Hollandaise Pommes risolées
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre mélange	Emmental	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé	Vache picon
DESSERT	Liégeois chocolat	Flan nappé caramel	Fruit frais 	Moelleux ananas	Fruit frais BIO 



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



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien

Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Flac'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 : BENODCLSH



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.

MA MENU

Centre de Loisirs de Bénodet

Semaine du 23/09 au 29/09

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	Salade marco polo	Melon HVE	Pastèque tranchée	Tomates BIO nature	Oeuf dur et dosette mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Roti de dinde à la crème Haricots verts BIO	Gratin montagnard (plat complet végété) PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Blanquette de volaille Riz créole BIO	Coquillettes bolognaises PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Beignets au calamar sauce tartare Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Brie pointe	Tomme noire	Petit suisse sucré	Petit cotentin
DESSERT	Yaourt sucré BIO	Fruit frais BIO	Mousse chocolat au lait	Fruit frais	Ile flottante crème anglaise

Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien

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

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



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

Code à saisir : BENODCLSH

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur et dosette mayonnaise	Emincé bicolore BIO 	Saucisson ail 	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	Tajine de boulettes d'agneau Légumes du tajine	Carbonara HVE Coquillettes BIO 	Collin meunière MSC Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Petit suisse sucré	Rondelé	Emmental râpé	Yaourt sucré
DESSERT	Liégeois vanille	Fruit frais BIO 	Ile flottante crème anglaise	Fruit frais 	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



Repas végétarien

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

CLIC&MIAMI!

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

Code à saisir : BENODCLSH

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Mâche et dés de fromage	Betteraves vinaigrette et coriandre	Accras de morue	Carottes râpées BIO vinaigrette à la mangue	Cake aux légumes et curcuma sauce cocktail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de boeuf VBF chocolat Coquillettes BIO	Croq véggie tomate Salsa de légumes	Blanquette de volaille Semoule BIO	Saucisse sauce rougail HVE Riz créole BIO	Parmentier de saumon et panais PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Emmental	Camembert	Yaourt sucré	Gouda
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert chocolat	Beignet framboise	Cake myrtilles	Fruit frais BIO



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



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien

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



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

Code à saisir : BENODCLSH

**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.