Convivio	COLLEGE SAINT GILDAS - BRECH		Semaine du 13/10 au 19/10	
MEXICALATION AUTHORITION & MEZITICALELE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves aux pommes	Concombre (bio), oignons rouges et Édam	Semaine du goût - 1er temps d'animation	Salade, croûtons et fromage
	Chou-fleur sauce cocktail	Champignons à la grecque		Râpé de courgettes sauce au yaourt
	Tomates & mozzarella	Saucisson sec		Crêpe au fromage
	Salade de riz, haricots rouges et maïs	Tartine chaude		Œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup	Hachis parmentier		Mijoté de haricots rouges à la mexicaine
	Julienne au beurre citronné	Omelette au fromage		Cassolette de poisson
	Haricots verts (bio) / Boulgour	Salade verte		Riz / Tomates (bio) à la provençale
		Légumes sauce basquaise / Purée		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
DESSERTS	Fromage blanc	Fruit frais		Mousse au chocolat
	Flan nappé au caramel	Banane au chocolat		Crème brûlée
	Muffin	Crème dessert à la vanille		Fruit frais
	Fruit frais 🕌	Cookies		Chausson aux pommes
	Salade de betteraves aux pommes	Concombre (bio), oignons rouges et Édam	Semaine du goût - 1er temps d'animation	Salade, croûtons et fromage
Équilibre TON Menu	Nuggets de volaille et ketchup	Hachis parmentier		Mijoté de haricots rouges à la mexicaine
	Haricots verts (bio) / Boulgour	Salade verte		Riz / Tomates (bio) à la provençale
	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
	Fromage blanc	Fruit frais		Mousse au chocolat
Porc du Lycée La Touche, Ploermel saison		e ce plat est composé d'ingrédients crus de	5.50	Retrouvez l'ensemble des menus sur :
	100% porc breto	n HVE e françaises CE2 ET BBC	Plat végétarien	www.clicetmiam.fr

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Code à saisir : D74V6B