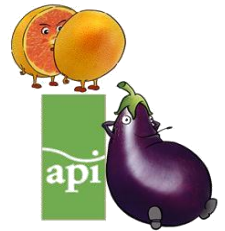


# IME La Clarté

Kerlaz



Semaine du 22 au 28 Mai 2017

*Moc'h*

Porcs

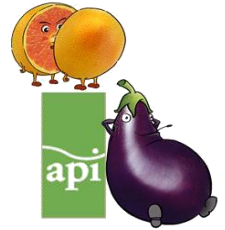
Recette du mois de Mai: Croquant à la rhubarbe

	Lundi 22 <i>St Emile</i>	Mardi 23 <i>St Didier</i>	Mercredi 24 <i>St Donatien</i>	Jeudi 25 <i>Ascension</i>	Vendredi 26 <i>Saint Bérenger</i>
Entrée	Rillettes de Maquereaux	Tomate basilic	Poireaux vinaigrette	Concombre bulgare	Salade suisse (emmental, tomate et frisée)
Plat	Langue de Bœuf charcutière	Poisson du jour	Bœuf bourguignon	Saucisse aux oignons	Escalope de Dinde à la crème
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Poêlée maison	Pommes röstis	Lentilles cuisinées	Haricots beurre
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Yaourt	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Far breton

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier

# IME La Clarté

Kerlaz



Semaine du 29 Mai au 04 Juin 2017

Porzh

Port

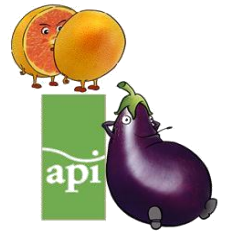
Recette du mois de Juin: Madeleine tomates, mozzarella et basilic

	Lundi 29 <i>St Aymard</i>	Mardi 30 <i>St Ferdinand</i>	Mercredi 31 <i>Visitation</i>	Jeudi 1er <i>St Justin</i>	Vendredi 2 <i>Ste Blandine</i>
Entrée	Pastèque	Melon	Salade d'asperges	Pomelos	Céleri rémoulade
Plat	Haché de bœuf sauce barbecue	Saucisse grillé	Chipolatas/ Merguez	Pintade au jus	Poisson du jour sauce oseille
Accompagnement	Pommes grenailles	Riz pilaf	Semoule au jus/ Printanière	Haricots verts persillés	Pommes vapeur
Fromage	Gouda	Camembert	Saint Paulin	Tartare	Chèvre doux
Dessert	Fruit de saison	Glace	Fruit de saison	Far breton	Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier

# IME La Clarté

Kerlaz



Semaine du 05 au 11 Juin 2017

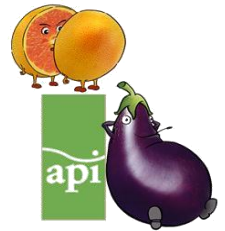
**Dor**  
**Porte**

**Recette du mois de Juin: Madeleine tomates, mozzarella et basilic**

	<b>Lundi 5</b> <i>Lundi de Pentecôte</i>	<b>Mardi 6</b> <i>St Norbert</i>	<b>Mercredi 7</b> <i>St Gilbert</i>	<b>Jeudi 8</b> <i>St Médard</i>	<b>Vendredi 9</b> <i>St Diane</i>
<b>Entrée</b>	Betterave râpée	Salade d'artichauts	Pomelos	Salade grecque	Assiette de charcuterie
<b>Plat</b>	Spaghettis carbonara	Echine de Porc aux herbes	Escalope de volaille à la crème	Rôti de Veau au chorizo	Poisson du jour au beurre blanc
<b>Accompagnement</b>	Salade verte	Petits pois à la française	Duo de choux	Haricots verts	Pommes vapeur
<b>Fromage</b>	Rondelé	Mimolette	Brie	Kiri	Carré fondu
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Liégeois chocolat	Mousse coco	Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier

IME La Clarté  
Kerlaz



Semaine du 12 au 18 Juin 2017

*Doug-Pluenn*

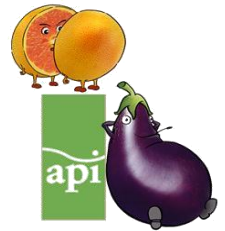
*Porte-Plume*

**Recette du mois de Juin: Madeleine tomates, mozzarella et basilic**

	<b>Lundi 12</b> <i>St Guy</i>	<b>Mardi 13</b> <i>St Antoine de P.</i>	<b>Mercredi 14</b> <i>Ste Elisée</i>	<b>Jeudi 15</b> <i>Ste Germaine</i>	<b>Vendredi 16</b> <i>St J.-F. Régis</i>
<b>Entrée</b>	Rillettes de sardines et citron	Mousse de foie et cornichons	Carottes râpées	Melon	Jambon de pays et beurre
<b>Plat</b>	Sauté de Veau marengo	Haché de Bœuf	Côte de Porc charcutière	Cuisse de Poulet fermier	Tagliatelles de saumon
<b>Accompagnement</b>	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes	Cocos à la tomate	Pommes grenailles	
<b>Fromage</b>	Carré frais	Camembert	Emmental		Saint Nectaire
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Yaourt sucré	Fruit de saison	Magnum	Fraises au sucre

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier

IME La Clarté  
Kerlaz



Semaine du 19 au 25 Juin 2017

*Dougen*

*Porter*

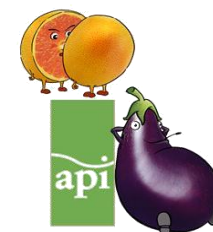
**Recette du mois de Juin: Madeleine tomates, mozzarella et basilic**

	Lundi 19 <i>St Romuald</i>	Mardi 20 <i>St Silvère</i>	 Mercredi 21 <i>Été</i>	Jeudi 22 <i>St Alban</i>	Vendredi 23 <i>Ste Audrey</i>
Entrée	Céleri rémoulade	Betterave mimosa	Tomate et maïs	Carotte fraîcheur	Pâté de campagne et cornichons
Plat	Sauté de Porc au basilic	Escalope de Dinde à la crème	Rôti de Veau forestier	Sauté de Bœuf	Poisson du jour
Accompagnement	Haricots beurre	Pâtes au beurre	Duo de choux	Riz pilaf	Pommes vapeur
Fromage	Bleu		Saint Nectaire	Fromage bio	Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Entremets vanille

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier

# IME La Clarté

Kerlaz



Semaine du 26 Juin au 02 Juillet 2017

Pod

Pot

## Recette du mois de Juin: Madeleine tomates, mozzarella et basilic

	Lundi 26 <i>St Anthelme</i>	Mardi 27 <i>St Fernand</i>	Mercredi 28 <i>Ste Irénée</i>	Jeudi 29 <i>St Pierre, Paul</i>	Vendredi 30 <i>St Martial</i>
Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise	Pastèque	Poireaux vinaigrette	Coleslaw	Concombre bulgare
Plat	Chipolatas et Merguez	Poulet rôti	Echine de Porc rôtie	Poisson du jour	Brochette de volaille au curry
Accompagnement	Ratatouille	Pommes röstis	Carottes au jus	Riz créole	Haricots verts
Fromage	Mimolette	Babybel	Saint Moret	Saint nectaire	Camembert
Dessert	Fruit de saison	Glace	Fruit de saison	Charlotte aux fruits	Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier