

## Semaine du 28/08 au 03/09

MEMBER DE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Pastèque **	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	Concombre vinaigrette	Tomates et mozzarella	Cervelas vinaigrette	Terrine de poisson
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pilons de poulet Tex Mex	Lasagnes	Emincé de dinde aux champignons	Jambon grillé	Dos de colin rôti	Colombo de volaille	Mijoté de porc à la moutarde
	Ratatouille	Salade verte 🕌	Blé	Purée de patates douces	Tortis couleur	Légumes façon tajine	Pommes de terre au four / Pommes fruits
DESSERT	Compote et biscuit	Velouté aux fruits	Fruit frais **	Mousse au chocolat	Muffin aux pépites	Fruit frais 🕌	Bavarois aux fruits rouges
ET GARNITURES	Tex Mex  Ratatouille  Compote et	Salade verte 🕌  Velouté aux	dinde aux champignons	Purée de patates douces	Tortis couleur  Muffin aux	volaille Légumes façon tajine	à la moutarde  Pommes de terre au four / Pommes fruits  Bavarois aux



- \*Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance
- \*Porc (rôti, sauté, saucisse) : Le Comptoir Armoricain à St Sansom, Pays de Dinan
- \*Pain : Boulangerie Le fournil de Bonaban à La Gouesnière

<sup>\*</sup>Légumes (chou-fleur, chou, poireaux, pommes de terre selon les saisons) : Etablissements Leduc, La Gouesnière



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



Produit issu de l'agriculture biologique



Les viandes de porc, de bœuf et de volaille de notre restaurant sont françaises



VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT!

LE CHEF ET SON ÉQUIPE

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkrjuh