



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Riz au thon	Carottes râpées	Mousson de canard	Piémontaise	Terrine de légumes	Sardines à l'huile	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de canette Mexicaine Haricots verts	Bœuf Bourguignon Petits pois	Poulet rôti Purée	Sauté de porc au caramel Salsifis à la tomate	Couscous de poisson Légumes du couscous / Semoule	Steak haché Pommes rissolées	Coq au vin Pommes vapeur
DESSERT	Fruit frais	Beignet	Tiramisu	Fruit frais	Entremets au chocolat	Crème dessert	Tarte aux pommes



Producteurs locaux

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



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : dkrjuh

	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY	SUNDAY
HORS D'ŒUVRE	Cervelas aux fines herbes	Betteraves vinaigrette	Salade Piémontaise	Rillettes et cornichons	Macédoine	Poireaux vinaigrette	Rillettes de poisson
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boudin noir aux pommes Pommes cuites	Escalope Viennoise Riz 	Rôti de porc au romarin Jeunes carottes	Steak haché Pennes rigate	Poisson du jour Endives braisées	Poulet Basquaise Pommes vapeur	Cuisse de canette braisée Salsifis persillés
DESSERT	Cocktail de fruits	Yaourt aux fruits	Fruit frais  	Mousse au café	Crème au caramel	Fruit frais  	Poirier



Producteurs locaux

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



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : dkrruh



	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY	SUNDAY
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne	Carottes râpées à l'orange  	Friand au fromage	Pamplemousse 	Chou-fleur vinaigrette	Céleri-rave  	Terrine de poisson
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Haricots verts	Emincé de dinde à la crème Pommes risolées	Mijoté de porc Dijonnaise Petits pois 	Lasagnes Salade verte  	Brandade Salade verte 	Rougail de saucisse Riz Légumes du rougail	Couscous Semoule Légumes du couscous
DESSERT	Pomme cuite au four	Flan nappé au caramel	Fruit frais  	Poire Pâtissière	Fruit frais 	Liégeois	Gâteau aux pommes



Producteurs locaux

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



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkruh

	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY	SUNDAY
HORS D'ŒUVRE	Terrine de légumes	Chou blanc au jambon  	Mousse de foie	Betteraves	Museau vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Pêches au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de bœuf Purée Crécy	Cordon bleu Pâtes	Cassolette de poisson sauce Dieppoise Semoule (bio) Julienne de légumes 	Boulettes d'agneau à la tomate Pommes vapeur	Dos de colin au beurre blanc Epinards à la crème	Hachis Parmentier Salade verte 	Curry de volaille  Carottes glacées
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert au chocolat	Compote de pommes	Fruit frais  	Fromage blanc 	Entremets à la pistache	Clafoutis aux pommes



Producteurs locaux

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



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : dkrruh



	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY	SUNDAY
HORS D'ŒUVRE	Tomate farcie au thon	Salade de pâtes au surimi	Salade d'agrumes	Salade de pommes de terre, maïs et fromage	Carottes râpées	Salade, emmental et jambon	Avocat et crevettes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon braisé à l'ananas Haricots verts	Filet de merlu pané au citron Julienne de légumes	Rôti de porc au jus Pommes sautées	Quiche Lorraine Salade verte	Paëlla	Andouillette sauce moutarde Pommes fruits Tomates à la Provençale	Coq au vin Tortis
DESSERT	Fruit frais	Ile Flottante	Yaourt nature sucré	Compote et biscuit	Feuilleté aux pommes	Fruit frais	Bavarois au caramel



Producteurs locaux

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



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkrruh