

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade 	Salade de pommes de terre	Crêpe au fromage	Pomelo 	Salade de tomates  	Betteraves vinaigrette	Mousse de thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots beurre	Poulet rôti Petits pois	Boulettes de bœuf à la tomate Riz Madras 	Quiche Lorraine Salade verte 	Pâtes au saumon	Palette de porc à la Diable Pommes sautées	Couscous maison Légumes du couscous / Semoule
DESSERT	Yaourt nature sucré	Fruit frais  	Mousseline aux fruits	Crème dessert au chocolat	Fruit frais 	Entremets	Tiramisu



Producteurs locaux

- *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
- *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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Œuf mayonnaise	Pâtes au thon vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage	Pâté de foie	Carottes râpées	Maquereaux à la moutarde
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse Haricots blancs à la tomate	Escalope Viennoise Ratatouille	Hachis Parmentier Salade verte	Sauté de dinde Marengo Pommes vapeur	Colin aux petits légumes Riz	Rôti de veau sauce Forestière Salsifis	Emincé de bœuf au paprika Carottes glacées
DESSERT	Fruit frais	Flan nappé au caramel	Pomme au four	Poire au chocolat	Semoule au lait	Fruit frais	Tarte au chocolat



Producteurs locaux

- *Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance
- *Porc (rôti, 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Terrine de légumes	Tomates au fromage à l'huile d'olive	Rillettes	Macédoine	Salami	Harengs et pommes de terre	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au curry Purée	Jambon grillé Petits pois à la Française	Poisson en papillote Gratin Breton	Quiche Lorraine Salade verte	Filet de lieu crème de ciboulette Poêlée de légumes	Blanquette de dinde Coquillettes	
DESSERT	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Fruit frais	Riz au lait	Panna Cotta	Poire au vin	



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Emincé de courgettes et carottes	Concombre vinaigrette	Salade de blé	Mortadelle	Carottes râpées vinaigrette	Terrine de légumes	Sardines à l'huile
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf à la tomate Pommes rissolées	Filet de merlu pané Mousseline de carottes	Saucisse grillée Haricots panachés	Emincé de bœuf au paprika Pommes vapeur	Pavé de saumon sauce Mikado Brocolis / Semoule	Tomates farcies Riz	Rôti de porc à la moutarde Cocos blancs
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais	Mousseline à la fraise	Compote et biscuits	Fruit frais	Semoule au lait	Gâteau au chocolat



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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes au surimi	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	Radis au beurre	Taboulé	Tomates vinaigrette	Terrine de poisson
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti Haricots plats	Pâtes à la Bolognaise	Emincé de dinde aux champignons Printanière de légumes	Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule / Légumes du tajine	Dos de colin rôti Carottes au jus	Mijoté de porc à la moutarde Pommes de terre rôties	Sauté de veau Marengo Tortis
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais	Mousse au chocolat	Fromage blanc	Muffin aux pépites	Fruit frais	Bavarois au citron



Producteurs locaux

- *Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance
- *Porc (rôti, 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



	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