

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE							
PLAT CHAUD ET GARNITURES							
DESSERT							



Producteurs locaux

*Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance

*Porc (rôti, sauté, saucisse) : Le Comptoir Armorican 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkrujh

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Riz au thon	Melon 	Concombre vinaigrette  	Salade de tomates 	Céleri au curry 	Salade de cervelas	Maquereaux à la moutarde
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse Lentilles	Poulet rôti Pommes rissolées	Emincé de bœuf à la Provençale Petits pois 	Emincé de dinde à la crème Coquillettes	Paupiette de saumon Mousseline de carottes	Cordon bleu Haricots verts	Cuisse de canette Mexicaine Riz Madras
DESSERT	Fruit frais 	Semloule au lait (lait bio) 	Yaourt sucré	Entremets au chocolat	Fruit frais  	Crème dessert	Tiramisu



Producteurs locaux

*Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance

*Porc (rôti, sauté, saucisse) : Le Comptoir Armorican 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkrjuh

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Rillettes et cornichons	Tomates vinaigrette  	Pastèque	Pamplemousse  	Râpé de courgettes au curry 	Taboulé	Œuf Mimosa
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Blanquette de volaille Pommes vapeur	Jambon grillé sauce Charcutière Lentilles au jus 	Boulettes de bœuf à la tomate Poêlée du Chef	Quiche Lorraine Salade verte 	Cassolette de poisson	Rôti de porc aux pruneaux Purée de patates douces	Veau Marengo Pommes persillées
DESSERT	Pomme au four	Fruit frais 	Riz au lait	Fruit frais  	Muffin	Cocktail de fruits	Tarte aux pommes



Producteurs locaux

*Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance

*Porc (rôti, sauté, saucisse) : Le Comptoir Armorican 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	Céleri rémoulade 	Riz au surimi	Salade Cavaillon	Pastèque	Salade de pâtes, jambon et fromage	Carottes râpées 	Sardines au citron
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de dinde aux pommes	Escalope de volaille 	Pâtes à la Bolognaise	Mijoté de porc au miel	Dos de colin	Sauté de volaille au curry	Paupiette de veau aux raisins
	Coquillettes	Haricots verts 		Carottes glacées 	Epinards à la crème	Poêlée de chou-fleur	Semoule
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais  	Panna Cotta	Far Breton	Compote de pommes et cassis	Liégoies	Bavarois au caramel



Producteurs locaux

*Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance

*Porc (rôti, sauté, saucisse) : Le Comptoir Armorican 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkrjuh

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

	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 Armorican 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkrjuh

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !