

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  	Concombre Bulgare		Rillettes et cornichons	Céleri aux pommes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu	Poulet rôti	 <p>TOUSSAINT 1^{er} Novembre</p>	Couscous de poisson	Steak haché
	Petits pois 	Haricots verts 		Légumes du couscous / Semoule	Pommes rissolées
DESSERT	Fruit frais 	Beignet		Fruit frais  	Entremets au chocolat

Un fromage compose votre repas tous les jours.

 **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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Les viandes de porc, de bœuf et de volaille de notre restaurants sont françaises**

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : sopzkn

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade Piémontaise	Céleri rémoulade 	Potage	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Riz Pilaf 	Rôti de porc au romarin Jeunes carottes	Poulet Basquaise Boulgour Poêlée Basquaise	Gratin Malouin Chou-fleur 	Poisson du jour Pommes vapeur
DESSERT	Yaourt velouté	Fruit frais  	Crème au caramel	Muffin aux pépites	Fruit frais  

Un fromage compose votre repas tous les jours.

 **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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Les viandes de porc, de bœuf et de volaille de notre restaurants sont françaises**

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : sopzkn

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange  	Friand au fromage	Pamplemousse 	Potage	Céleri-rave  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de dinde à la crème Pommes rissolées	Mijoté de porc Dijonnaise Petits pois 	Lasagnes Salade verte  	Rougail de saucisse Riz Légumes du rougail	Gratin de poisson Purée Crécy
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais  	Poire Pâtissière au chocolat	Fruit frais 	Gâteau aux pommes

Un fromage compose votre repas tous les jours.

 **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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Les viandes de porc, de bœuf et de volaille de notre restaurants sont françaises**

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : sopzkn

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc au jambon  	Mousse de foie	Betteraves	Potage de citrouille	Riz au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Pâtes	Duo de poissons sauce Dieppoise Semoule (bio)  Julienne de légumes	Curry de volaille  Riz Thaï	Hachis Parmentier Salade verte	Jambon braisé à l'ananas Haricots verts
DESSERT	Chocolat Liégeois	Fruit frais  	Cocktail de fruits	Fromage blanc 	Clafoutis aux pommes

Un fromage compose votre repas tous les jours.



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



Produit issu de l'agriculture biologique



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



Produit de saison

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : sopzkn

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes au surimi	Potage	Salade de pommes de terre, maïs et fromage	Carottes râpées  	Salade, emmental et jambon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de merlu pané au citron Julienne de légumes	Rôti de porc au jus Pommes sautées	Pizza Salade verte 	Paëlla	Mijoté de bœuf à la tomate Gratin de chou-fleur
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt nature sucré	Compote et biscuit 	Fruit frais  	Feuilleté aux pommes

Un fromage compose votre repas tous les jours.

 **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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Les viandes de porc, de bœuf et de volaille de notre restaurants sont françaises**

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : sopzkn

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