



# Semaine du 25/09 au 01/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre, jambon et tomates	Crêpe au fromage	Pamplemousse	Salade de tomates 🔏 *	Œuf mayonnaise AB
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti	Bœuf à la tomate	Pâtes au saumon	Couscous maison	Saucisse grillée
	Petits pois	Poêlée de courgettes		Légumes du couscous / Semoule (bio)	Haricots blancs à la tomate
DESSERT	Yaourt nature sucré	Fruit frais AB **	Mousseline aux fruits	Crème dessert au chocolat	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 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



### 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





# Semaine du 02/10 au 08/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes au thon vinaigrette	Betteraves AB	Toast au fromage de chèvre	Pâté de foie	Concombre, maïs et fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille	Hachis Parmentier	Rôti de veau sauce Forestière	Colin aux petits légumes	Sauté de porc au curry
	Ratatouille	Salade verte 🔆	Poêlée de légumes	Riz AB	Haricots beurre
DESSERT	Fruit frais AB **	Flan nappé au caramel	Semoule au lait AB	Fruit frais **	Tarte 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 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



### 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









## **SEMAINE DU GOÛT**

## Semaine du 09/10 au 15/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates au fromage à l'huile <mark>*</mark> d'olive	Rillettes	Macédoine **		Emincé de courgettes et carottes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé	Dos de colin sauce Hollandaise	Lasagnes	campagno	Mijoté de porc à la Dijonnaise
	Petits pois à la Française	Gratin Breton	Salade verte <u></u>	A now les laconcer	Pommes rissolées AB
DESSERT	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Fruit frais AB **		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 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



### 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









# Semaine du 16/10 au 22/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre vinaigrette	Salade de blé	Mortadelle	Carottes râpées	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée	Filet de merlu pané	Emincé de bœuf au paprika	Rôti de porc à la moutarde	Pilons de poulet sauce Tex Mex
	Purée	Haricots panachés AB	Pommes vapeur AB	Cocos blancs AB	Ratatouille
DESSERT	Fruit frais AB **	Mousseline à la fraise	Compote et biscuits	Fruit frais **	Gâteau 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 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



### 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





# Semaine du 23/10 au 29/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	Radis au beurre	Tomates vinaigrette AB **	Riz au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la Bolognaise	Emincé de dinde aux champignons	Tajine d'agneau aux fruits secs	Mijoté de porc à la moutarde	Dos de colin rôti
		Printanière de légumes	Semoule / Légumes du tajine	Pommes de terre rôties	Carottes au jus
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais **	Mousse au chocolat	Fromage blanc	Muffin aux pépites

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 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



### 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





Code à saisir : sopzkn





# Semaine du 30/10 au 05/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées △B 🔆	Concombre Bulgare		Rillettes et cornichons	Céleri aux pommes 🕌
PLAT CHAUD	Cordon bleu	Poulet rôti		Couscous de poisson	Steak haché
ET GARNITURES	Petits pois AB	Haricots verts AB	TOUSSAINT  1 <sup>th</sup> Novembre	Légumes du couscous / Semoule	Pommes rissolées
DESSERT	Fruit frais 🕌	Beignet		Fruit frais AB *	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 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



### 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



