

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

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

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon 	Rillettes et cornichons	Salade de tomates 	Céleri au curry 	Concombre vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti Pommes rissolées	Emincé de bœuf à la Provençale Petits pois 	Poisson du jour Ratatouille / Riz	Cordon bleu Haricots verts	Saucisse grillée Purée
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais 	Sembloule au lait (lait bio) 	Entremets 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 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	Tomates vinaigrette  	Pastèque	Pamplemousse 	Râpé de courgettes au curry 	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce Charcutière Lentilles au jus 	Boulettes de bœuf à la tomate Poêlée du Chef	Quiche Lorraine Salade verte 	Poisson pané Riz	Filet de dinde aux pommes Carottes Vichy
DESSERT	Fruit frais 	Riz au lait	Crème dessert	Fruit frais  	Muffin

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	Riz au surimi	Salade Cavaillon 	Salade de pâtes	Carottes râpées 	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille  Haricots verts 	Pâtes à la Bolognaise	Mijoté de porc au miel Carottes glacées 	Jambon blanc Chips	Parmentier de poisson Salade verte 
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais  	Liégeois au chocolat	Compote de pommes et cassis	Far Breton

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	Pommes de terre, jambon et tomates	Crêpe au fromage	Pamplemousse	Salade de tomates  	Œuf mayonnaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti Petits pois	Bœuf à la tomate Poêlée de courgettes	Pâtes au saumon	Couscous maison Légumes du couscous / Semoule (bio) 	Saucisse grillée Haricots blancs à la tomate
DESSERT	Yaourt nature sucré	Fruit frais  	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 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 !**