

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Tomate farcie au thon	Salade de pâtes au surimi	Salade d'agrumes	Salade de pommes de terre, maïs et fromage	Carottes râpées	Salade, emmental et jambon	Avocat et crevettes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon braisé à l'ananas  Haricots verts	Filet de merlu pané au citron  Julienne de légumes	Rôti de porc au jus  Pommes sautées	Quiche Lorraine  Salade verte	Paëlla	Andouillette sauce moutarde  Pommes fruits Tomates à la Provençale	Coq au vin  Tortis
DESSERT	Fruit frais	Ile Flottante	Yaourt nature sucré	Compote et biscuit	Feuilleté aux pommes	Fruit frais	Bavarois au caramel



**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](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : dkrjuh

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Macédoine et surimi	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Terrine de légumes	Cervelas vinaigrette	Salade Coleslaw ☀️	Rillettes de sardines
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Langue de bœuf à la tomate  Haricots verts	Gratin Savoyard  Salade verte 🌿☀️	Steak haché  Petits pois et carottes	Poulet rôti 🌿  Mélange Campagnard	Filet de lieu Meunière  Gratin de chou-fleur	Galette et saucisse  Pommes de terre fondantes	Blanquette de veau  Carottes et champignons
DESSERT	Panna Cotta	Fruit frais 🌿☀️	Compote	Flan Pâtissier	Gâteau de semoule 🌿	Fruit frais ☀️	Tiramisu



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : dkrjuh



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Mousse de foie	Pâtes, dés de jambon et maïs	Carottes et chou blanc râpés	Pomelo	Sardines à l'huile	Salade de pommes de terre	Œuf Mimosa
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de lieu sauce aux crustacés  Brocolis Pommes vapeur	Mijoté de porc au caramel  Haricots verts à l'ail	Sot-l'y-laisse de dinde  Pâtes	Paupiette de veau aux raisins  Purée	Cabillaud à la tomate  Poêlée de légumes	Tajine de volaille  Légumes du tajine	Navarrin d'agneau au légumes  Légumes et pommes vapeur
DESSERT	Entremets	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Mousse au chocolat	Fruit frais	Crème dessert	Chou à la crème



**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](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : dkrjuh

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Chou Chinois au jambon et à l'emmental : salade croquante	Betteraves vinaigrette	Piémontaise	Mousse de foie	Concombre vinaigrette	Maquereau à la moutarde
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope Viennoise  Lentilles Tomates à la Provençale	Pâtes à la Bolognaise	Bœuf Bourguignon  Pommes vapeur	Sauté de porc au curry  Petits pois	Dos de colin Meunière  Carottes Vichy Semoule	Rougail de saucisse  Riz Légumes du rougail	Poulet rôti aux raisins  Pommes au four
DESSERT	Cocktail de fruits	Fromage blanc	Fruit frais	Entremets	Compote	Fruit frais	Bavarois à la framboise

- 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](http://www.clicetmiam.fr)  
 Code à saisir : dkrjuh

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	 <p>JOYEUX Noël ! Tarte fine à la tomate, mozzarella et moutarde à l'Ancienne</p>	Crêpe au fromage	Céleri aux pommes 	Endives, jambon et œuf	Mortadelle	Terrine de légumes 	 <p>JOYEUX Réveillon ! Rillettes et cornichons</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Pintade Forestière</p> <p>Pommes Dauphine Galette de légumes</p>	<p>Escalope Viennoise</p> <p>Salsifis Tomates à la Provençale</p>	<p>Sauté de volaille au lait de coco</p> <p>Haricots panachés </p>	<p>Palette de porc</p> <p>Tortis</p>	<p>Poisson aux petits légumes</p> <p>Gratin d'épinards et pommes de terre</p>	<p>Rôti de veau au poivre</p> <p>Bâtonnière de légumes</p>	<p>Couscous</p> <p>Semoule / Légumes du couscous</p>
DESSERT	Fondant au chocolat	Crème dessert	Semoule au lait 	Fromage blanc	Fruit frais  	Pomme au four	Far Breton



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : dkrjuh