


	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 !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade verte, Edam et Gouda 	Potage	Mousse de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin Savoyard Salade verte  	Steak haché Petits pois et carottes	Poulet rôti  Mélange Campagnard	Galette et saucisse Salade verte 	Filet de lieu sauce aux crustacés Brocolis Pommes vapeur
DESSERT	Fruit frais  	Fromage blanc	Flan Pâtissier	Gâteau de semoule 	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	Pâtes, dés de jambon et maïs	Carottes et chou blanc râpés 	Pamplemousse 	Œuf mayonnaise	Crème de potiron
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Mijoté de porc au caramel Haricots verts à l'ail 	Sot-l'y-laisse de dinde Purée	Paupiette de veau aux raisins Pommes rissolées	Boulettes de bœuf Poêlée du Chef	Cabillaud à la tomate Riz
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Mousse au chocolat	Fruit frais 	Chou à la crème

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 Chinois au jambon et à l'emmental : salade croquante 	Piémontaise	Betteraves vinaigrette 	 <p>REPAS <i>de Noël</i></p>	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la Bolognaise 	Sauté de porc au curry	Rougail de saucisse		Dos de colin Meunière
		Petits pois 	Riz Légumes du rougail		Carottes Vichy Semoule
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais  	Entremets	Compote 	

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		Friand au fromage	Endives, jambon et œuf 	Betteraves vinaigrette 	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	 <p>JOYEUX Noël</p>	Sauté de volaille au lait de coco	Rôti de veau Forestier	Couscous	Poisson aux petits légumes
DESSERT		Haricots panachés 	Bâtonnière de légumes	Semoule / Légumes du couscous	Gratin d'épinards et pommes de terre
		Fromage blanc	Semoule au lait 	Fruit frais  	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 !**