

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Chou blanc au fromage 	Pamplemousse  	Potage	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Jambon braisé	Gratin Malouin	Poulet Basquaise	Poisson du jour
Purée 			Boulgour Poêlée Basquaise	Semoule 	
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  	Crêpe au fromage	Macédoine	Salade verte, poulet et croûtons 	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sot-l'y-laisse à la crème	Mijoté de porc Dijonnaise	Lasagnes	Rougail de saucisse	Gratin de poisson
	Pommes rissolées 	Petits pois	Salade verte  	Riz (bio) / Légumes du rougail 	Purée Crécy
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais  	Poire Pâtissière au chocolat	Fruit frais 	Galette des Rois

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 pommes de terre	Betteraves vinaigrette 	Chou blanc au jambon 	Potage de citrouille	Céleri aux pommes  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts	Duo de poissons sauce Dieppoise Ratatouille / Semoule	Curry de poulet Riz 	Jambon braisé à l'ananas Coquillettes	Steak haché Purée
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais  	Fruit frais 	Fromage blanc 	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	Salade de perles Océane	Carottes râpées  	Salade de pommes de terre, maïs et fromage	Œuf mayonnaise	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de merlu pané au citron Jeunes carottes	Rôti de porc au pruneaux Frites 	Quiche Lorraine Salade verte 	Paëlla	Mijoté de bœuf à la tomate Gratin de chou-fleur
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Compote 	Fruit frais 	Brownie

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	Pomelo 	Salade verte, Edam et Gouda 	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la Carbonara  Salade verte 	Poulet rôti Petits pois	Bœuf Thaï Riz Créole 	Saucisse grillée Lentilles	Filet de lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes
DESSERT	Fruit frais  	Fromage blanc	Flan Pâtissier	Fruit frais 	Crêpe de la Chandeleur

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 !**