

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|--------------------------|---|------------------------|-----------------------------|--------------------------------|--|---------------------------|---|
| HORS D'ŒUVRE | Cake à la carotte | Betteraves vinaigrette | Crêpe au fromage | Salade verte, Edam et Gouda | Cœurs de palmier | Sardines au citron | Mousson de canard |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Boudin noir aux pommes Purée / Pomme cuite | Pâtes à la Carbonara | Bœuf Thaï Riz Créole | Poulet rôti Petits pois | Filet de lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes | Saucisse Lentilles | Blanquette de veau Pommes vapeur |
| DESSERT | Semoule au lait | Fruit frais | Fromage blanc | Flan Pâtissier | Crêpe | Liégeois | Tropézienne |



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

Code à saisir : dkrjuh

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|--------------------------|--|---|--------------------------------------|-------|---|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | Terrine de légumes | Taboulé | Carottes et chou râpés | | Piémontaise | Macédoine et surimi | Mousse de thon |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Escalope Viennoise Gratin de courgettes | Dos de colin au chorizo Poêlée Basquaise | Sot-l'y-laisse de dinde Pâtes | | Pavé de saumon sauce Mikado Fondue de poireaux | Tajine de volaille Légumes du tajine | Cuisse de canette à l'orange Riz Madras |
| DESSERT | Semoule au lait | Yaourt sucré | Mousse au chocolat | | Fruit frais | Compote | 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

Code à saisir : dkrjuh

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|--------------------------|---|---|--|---|---|-----------------------------------|--|
| HORS D'ŒUVRE | Crêpe aux champignons | Betteraves à l'orange | Macédoine | Cervelas vinaigrette | Céleri aux pommes   | Rillettes et cornichons | Terrine de poisson |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Poulet rôti Salsifis / Tomates à la Provençale | Pâtes à la Bolognaise  | Poisson sauce Dieppoise Riz | Paupiette de lapin Julienne de légumes | Brandade de poisson Salade verte  | Blanquette de volaille Riz | Mijoté de porc au miel Carottes glacées |
| DESSERT | Liégeois | Beignet | Fruit frais   | Fruit frais   | Mousse au cacao | Poire au vin | Fondant au chocolat |



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
Code à saisir : dkrjuh

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|--------------------------|--|--|---------------------------------------|---|--|-------------------------------------|---|
| HORS D'ŒUVRE | Riz et surimi | Crêpe au fromage | Carottes râpées | Endives, lardons et croûtons | Salade Hollandaise | Poireaux vinaigrette | Pêches au thon |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Escalope Viennoise Haricots verts | Sauté de volaille au lait de coco Lentilles | Hachis Parmentier Salade verte | Langue de bœuf sauce piquante Salsifis | Paupiette de saumon Pommes de terre / Epinards à la crème | Quiche Lorraine Salade verte | Couscous Semoule (bio) / Légumes du couscous |
| DESSERT | Cocktail de fruits | Fruit frais | Fromage blanc aux Spéculoos | Riz au lait | Fruit frais | Marmelade de fruits | Tarte aux pommes |



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
Code à saisir : dkruh

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|--------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|---|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Carottes râpées ☀️ | Chou blanc au jambon et fromage ☀️ | Céleri râpé ☀️ | Museau vinaigrette | Asperges vinaigrette | Œuf mayonnaise | Rillettes de poisson |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Andouillette Pommes cuites / Purée | Filet de colin Meunière Riz | Steak haché Pommes rissolées AB | Poulet Basquaise Poêlée de légumes | Poisson du jour Fondue d'endives / Tomates à la Provençale | Cuisse de canette braisée Poêlée de légumes oubliés | Rôti de porc aux pruneaux Gratin de chou-fleur |
| DESSERT | Compote de pommes | Flan nappé | Fruit frais AB ☀️ | Entremets au chocolat AB | Muffin aux pépites | 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

Code à saisir : dkrjuh