

	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 entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% 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	Betteraves vinaigrette 	Carottes râpées  	Crêpe au fromage	Salade César 	Pomelo 	Terrine de légumes	Maquereaux à la moutarde
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Parmentier de poisson aux légumes  Purée / Brunoise de légumes	Emincé de volaille à la crème  Pommes rissolées	Boulettes d'agneau à la crème d'ail  Fondue de poireaux	Sauté de porc aux pruneaux  Petits pois 	Dos de colin  Riz	Lasagnes  Salade verte 	Tendron de veau à la tomate et au basilic  Pommes fondantes
DESSERT	Pomme cuite au miel	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Entremets	Rocher à la noix de coco	Mousse de fruits rouges	Poire Belle Hélène



**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 entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% 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	Salade de tomates	Betteraves vinaigrette	Riz au thon	Mousse de canard	Hareng et pommes de terre	Macédoine	Rillettes de sardines
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse  Flageolets	Cordon bleu  Pâtes	Calamars à la Romaine  Carottes	Bœuf au paprika  Haricots verts	Cassolette de poisson aux petits légumes  Brunoise de légumes	Curry de volaille  Riz	Veau Marengo  Pommes vapeur
DESSERT	Rocher à la noix de coco	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Fromage blanc	Entremets	Clafoutis 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 entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% 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	Chou blanc au fromage	Salade de perles Océane	Céleri rémoulade	Œuf mayonnaise	Pomelo	Salade de lentilles au saumon fumé	Terrine de poisson
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Andouillette sauce moutarde  Purée	Poisson du jour  Chou braisé	Boulettes de bœuf à la tomate  Blé	Lasagnes  Salade verte	Colin Meunière  Blettes sauce Béchamel	Sauté de porc au curry  Carottes	Coq au vin  Pommes vapeur
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert	Salade de fruits	Fruit frais	Tiramisu	Mousse aux fruits	Brownie



**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 entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% 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	Salade de pâtes	Betteraves vinaigrette	Mousse de canard	Pomelo	Terrine de légumes	Piémontaise aux pommes Granny	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Calamars à la Romaine  Poêlée Méridionale	Gratin Savoyard  Salade verte	Boudin  Purée / Pommes cuites	Poulet rôti  Mélange Campagnard	Filet de lieu sauce aux crustacés  Boulgour aux petits légumes	Escalope Viennoise  Pâtes à la tomate	Tajine de dinde  Légumes du tajine
DESSERT	Fruit frais	Entremets	Compote de fruits	Flan Pâtissier	Fruit frais	Semoule au lait	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 entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% 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