

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc au jambon et fromage 	Céleri râpé  	Pâtes au surimi	Potage	Betteraves 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Purée	Steak haché Pommes rissolées 	Poulet Basquaise Poêlée Basquaise	Rôti de porc au jus Gratin Breton	Parmentier de poisson aux légumes Purée / Brunoise de légumes
DESSERT	Flan nappé	Fruit frais  	Entremets au chocolat 	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 entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% 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	Pamplemousse 	Salade César 	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la crème Pommes rissolées	Sauté de porc aux pruneaux Petits pois 	Lasagnes Salade verte 	Saucisse Flageolets	Dos de colin Riz 
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Poire Pâtissière au chocolat	Fruit frais  	Rocher à la noix de coco

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 entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% 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 	Riz au thon	Macédoine	Potage	Chou blanc au fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Pâtes 	Bœuf au paprika Haricots verts 	Curry de volaille Riz	Jambon braisé à l'ananas Purée	Duo de poissons sauce Dieppoise Jardinière de légumes
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Entremets au chocolat	Clafoutis 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 entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% 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	Céleri rémoulade  	Carottes râpées 	Potage	Salade de pâtes au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf à la tomate Julienne de légumes	Mijoté de porc Dijonnaise Pommes sautées 	Lasagnes Salade verte 	Rôti de dinde Riz	Dos de colin Meunière Gratin de chou-fleur
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré	Compote meringuée 	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 entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% 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 	Mousse de canard	Pomelo 	Salade aux pommes Granny 	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin Savoyard Salade verte 	Bœuf Mode Carottes	Poulet rôti Mélange Campagnard	Saucisse grillée Lentilles 	Filet de lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes
DESSERT	Fruit frais  	Semoule au lait	Flan Pâtissier	Compote de fruits 	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 entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% 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 !**