

	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
Code à saisir : dkrjuh

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	 <p>Rillettes de saumon</p>	Crêpe au fromage	Tomates vinaigrette	Rillettes	Concombre vinaigrette  	Salade de blé	Avocat et crevettes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Agneau de sept heures</p> <p>Flageolets</p>	<p>Colin Meunière</p> <p>Petits pois</p>	<p>Sauté de porc au caramel</p> <p>Haricots plats</p>	<p>Quiche Lorraine</p> <p>Salade verte </p>	<p>Cabillaud à la tomate</p> <p>Pommes vapeur</p>	<p>Steak haché</p> <p>Salsifis / Tomates à la Provençale</p>	<p>Sauté de canard à l'orange</p> <p>Pâtes</p>
DESSERT	<p>Bavarois à la poire et au caramel</p>	<p>Fruit frais </p>	<p>Riz au lait </p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Fruit frais  </p>	<p>Crème dessert</p>	<p>Chou à la crème</p>



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

Code à saisir : dkrjuh

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Saucisson sec	Céleri rémoulade  	Salade aux fromages 	Betteraves vinaigrette 	Museau vinaigrette	Taboulé	Pêches au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette aux raisins Fondue de choux verts	Pâtes à la Bolognaise 	Boulettes de bœuf Mousseline de céleri	Rougail de saucisse Légumes du rougail	Dos de colin sauce Dieppoise Carottes Vichy / Brocolis	Jambalaya Et sa garniture	Rôti de porc aux pruneaux Pommes rissolées
DESSERT	Fruit frais  	Crème dessert	Mousse aux fruits	Salade de fruits	Flan Pâtissier	Fruit frais 	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

Code à saisir : dkrjuh

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Cake à la carotte	Friand au fromage	Carottes râpées  	Macédoine de légumes	Betteraves vinaigrette 	Hareng et pommes de terre	Rillettes de sardihnes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Coquillettes sauce Napolitaine	Mijoté de porc aux pruneaux Haricots panachés	Sauté de volaille au lait de coco Bâtonnière de légumes	Hachis Parmentier  Salade verte 	Dos de colin sauce aux crustacés Pommes de terre	Quiche Lorraine Salade verte 	Couscous Semoule / Légumes du couscous
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc	Roulé à la confiture	Entremets	Fruit frais 	Riz au lait 	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 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

Code à saisir : dkrjuh

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Œuf mayonnaise	Tomates vinaigrette	Pâtes au surimi et poivrons	Concombre au fromage de brebis	Betteraves à l'orange	Melon	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boudin noir Pommes cuites	Escalope Viennoise Purée	Filet de julienne Poêlée Basquaise	Bœuf Bourguignon Pennes rigate	Dos de saumon Endives braisées	Steak haché Gratin de chou-fleur	Sauté de canard au miel Riz Madras
DESSERT	Mousse au cacao	Yaourt velouté	Fruit frais	Entremets au caramel	Muffin aux pépites	Fruit frais	Tiramisu



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

Code à saisir : dkrjuh



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Terrine de légumes	 Asperges vinaigrette	Crêpe au fromage	Carottes râpées  	Radis 	Tomates vinaigrette 	Pêches au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson Meunière Jeunes carottes	Jambon grillé à l'ananas Pommes Dauphine	Escalope de dinde à la crème Petits pois	Boulettes à la tomate Tortis	Gratin de poisson Purée Crécy	Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail	Coq au vin Coquillettes
DESSERT	Flan Pâtissier	Bavarois au caramel	Semoule au lait	Compote de fruits 	Fruit frais  	Entremets au praliné	Tarte aux pommes



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
Code à saisir : dkrjuh