



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|---|---|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | Crêpe au fromage |  <p>JOYEUX 1er Mai !</p> | Carottes râpées aux raisins   | Radis  | Tomates vinaigrette  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Escalope de dinde à la crème Petits pois | | Lasagnes Salade verte  | Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail | Gratin de poisson Purée Crécy |
| DESSERT | Flan nappé au caramel | | Compote de fruits  | Fruit frais   | Tarte 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 | Betteraves vinaigrette  |  | Macédoine de légumes |  | Chou blanc au fromage  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Cordon bleu | | Tajine de dinde | | Sauté de porc au caramel |
| | Pâtes  | | Légumes du tajine | | Pommes rissolées  |
| DESSERT | Chocolat liégeois | | Fruit frais   | Clafoutis | |

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  | Céleri râpé au curry  | Rillettes et cornichons | Œuf mayonnaise | Concombre, maïs et fromage  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Nuggets de volaille Printanière de légumes | Hachis Parmentier  Salade verte  | Rôti de veau au romarin Poêlée du Chef | Lieu aux petits légumes Riz | Sauté de porc au curry Haricots verts |
| DESSERT | Fruit frais  | Fromage blanc | Semoule au lait  | Fruit frais  | Roulé à la confiture |

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   | Macédoine de légumes | Tomates au fromage  | Mousse de canard |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES |  <p>BON WEEKEND <i>de Pentecôte</i></p> | Jambon grillé | Lasagnes | Duo de poissons Dieppoise | Boulettes de bœuf |
| | | Petits pois à la Française | Salade verte  | Riz  | Gratin Breton |
| DESSERT | | Yaourt sucré  | Flan nappé | Entremets au chocolat  | 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 | Concombre vinaigrette   | Salade de blé | Mortadelle |  | Melon / Pastèque  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Saucisse grillée Purée | Filet de merlu pané Gratin de courgettes | Emincé de bœuf au paprika Pommes vapeur | | Pilon de poulet sauce Tex Mex Riz / Ratatouille |
| DESSERT | Fruit frais   | Mousseline à l'abricot | Compote et biscuit  | | Gâteau au chocolat |

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 !