

	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 !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Pâtes, dés de volaille et maïs	Carottes râpées 	Salade de blé	Concombre vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Sauté de porc au caramel	Quiche Lorraine	Steak haché	Cabillaud à la tomate
		Haricots verts à l'ail	Salade verte 	Petits pois	Riz
DESSERT		Yaourt aromatisé	Riz au lait 	Chou à la crème	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	Céleri rémoulade  	Salade aux fromages 	Betteraves vinaigrette 	Tomates vinaigrette 	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la Bolognaise 	Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail	Jambalaya Semoule	Filet de dinde aux pommes Pommes rissolées	Dos de colin Meunière Carottes Vichy / Brocolis
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais  	Fruit frais 	Entremets au chocolat	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	Friand au fromage	Carottes râpées vinaigrette  	Macédoine de légumes	Betteraves vinaigrette 	Salade Coleslaw 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés	Hachis Parmentier  Salade verte 	Quiche Lorraine Salade verte 	Couscous Semoule / Légumes du couscous	Poisson aux petits légumes Riz
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc	Mousseline aux fruits 	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	Tomates et maïs	Pâtes au surimi et poivrons	Concombre au fromage de brebis	Betteraves à l'orange	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Purée	Bœuf Bourguignon Jeunes carottes	Jambon braisé Pommes Noisette	Gratin Malouin Chou-fleur	Poisson du jour Semoule
DESSERT	Yaourt velouté	Fruit frais	Entremets au caramel	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	Crêpe au fromage	 <p>JOYEUX <i>1er Mai !</i></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 !**