



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Concombre vinaigrette  	Salade de blé		Riz au thon	Mortadelle	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf Gratin Breton	Saucisse Purée	Filet de merlu pané Gratin de courgettes		Cassolette de lotte Julienne de légumes	Emincé de bœuf Pommes vapeur	Filet mignon Forestière Cocos blancs
DESSERT	Poire au vin	Fruit frais  	Mousseline à la fraise		Fruit frais 	Liégeois	Gâteau au chocolat



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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkrjuh

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Terrine de légumes	Tomates vinaigrette	Pâté de campagne	Radis	Duo de saucissons	Pastèque	Maquereau à la moutarde
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sot-l'y-laisse Riz	Pâtes (bio) à la Carbonara	Steak haché Haricots beurre	Rôti de porc à la Dijonnaise Lentilles	Dos de colin Carottes	Emincé de volaille Pommes sautées	Tajine d'agneau Semoule / Légumes du tajine
DESSERT	Compote de fruits	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Semoule au lait	Entremets	Pêche Melba



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	Riz au thon	Carottes râpées  	Concombre Bulgare  	Salade de tomates 	Melon 	Radis noir	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Omelette Purée	Cordon bleu Coquillettes	Saucisse Petits pois	Bœuf à la Provençale Riz 	Poisson du jour Epinards et pommes de terre	Paupiette Salsifis	Poulet rôti Pommes rissolées
DESSERT	Fruit frais 	Compote de fruits	Beignet	Poire pochée	Crème dessert	Fruit frais 	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	Salade de pommes de terre et hareng	Râpé de courgettes  	Melon 	Salade de blé	Tomates et mozzarella 	Piémontaise	Sardines à l'huile
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Calamars à l'Armoricaine Riz	Jambon grillé Lentilles 	Steak haché Poêlée du Chef	Emincé de dinde à la Normande Tortis	Poisson Meunière Mousseline Dubarry	Longe de porc Jeunes carottes	Lapin à la moutarde Gratin Dauphinois
DESSERT	Entremets	Fruit frais  	Riz au lait	Fruit frais 	Tarte aux pommes	Crème dessert	Clafoutis



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	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Salami	Melon	Salade de pâtes, dés de volaille et fromage	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf Gratin de blettes	Cordon bleu Haricots verts	Pâtes à la Bolognaise Salade verte	Poulet rôti Pommes rissolées	Poisson du marché Purée de céleri	Quiche Lorraine Salade verte	Fondant de porc au miel Carottes glacées
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc	Entremets	Fruit frais	Riz au lait	Chausson aux pommes	Paris-Brest



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