



	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](http://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 vinaigrette et fromage de brebis 	Oeuf mayonnaise	Radis, carottes et pommes 	Pastèque 	Riz au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes (bio) à la Carbonara 	Rôti de porc à la Dijonnaise  Lentilles 	Boulettes d'agneau à la Marocaine  Semoule / Légumes du tajine	Emincé de volaille au curry  Pommes rissolées	Dos de colin rôti  Carottes au jus 
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais 	Fruit frais  	Milk shake à la banane et aux fruits rouges	Muffin aux pépites

*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](http://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 et maïs  	Concombre Bulgare  	Salade de tomates Mimosa 	Melon / Pastèque 	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu  Coquillettes	Saucisse  Petits pois	Bœuf à la Provençale  Riz 	Poulet rôti  Pommes rissolées	Poisson du jour  Brunoise de légumes / Semoule
DESSERT	Fruit frais  	Beignet	Poire Liégeoise	Ile Flottante	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](http://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	Râpé de courgettes au curry  	Melon 	Salade de blé	Tomates et mozzarella 	Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce Charcutière  Lentilles au jus 	Steak haché  Poêlée du Chef	Longe de porc marinée  Jeunes carottes	Poisson pané  Riz 	Filet de dinde aux pommes  Gratin de brocolis
DESSERT	Fruit frais  	Riz au lait au caramel	Tarte aux pommes	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](http://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	Taboulé	Betteraves 	Concombre vinaigrette  	Salade de pâtes, dés de volaille et fromage	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu  Haricots verts	Pâtes à la Bolognaise 	Poulet rôti  Chips	Fondant de porc au miel  Carottes glacées	Parmentier de poisson  Salade verte 
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais 	Liégeois au chocolat	Chausson aux pommes	Cocktail de fruits

*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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : sopzkn

**LE CHEF  
 ET SON ÉQUIPE  
 VOUS SOUHAITENT  
 UN BON APPÉTIT !**