

	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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Pomelo	Pommes de terre, jambon et tomates	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Mousse de canard	Pastèque	Pêches au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Blanquette de volaille Pommes vapeur	Paupiette de veau Petits pois	Poulet Basquaise Légumes à la Basquaise	Palette de porc Légumes oubliés	Poisson du jour Epinards et riz	Steak haché Purée / Tomates à la Provençale	Veau Marengo Pâtes
DESSERT	Pomme au four	Fruit frais	Yaourt	Pâtissière aux fruits	Entremets au chocolat	Fruit frais	Tarte Bourdaloue

- 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	Sardines à l'huile	Carottes râpées	Concombre bulgare	Tomates mimosa	Rillettes et cornichons	Melon	Terrine de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope viennoise Petits pois	Cordon bleu Haicots verts	Bœuf à la provençale Purée	Rougail de saucisse Riz	Poisson du jour Gratin de courgettes	Rôti de porc aux pruneaux Coquillettes	Poulet rôti Salsifis à la tomate
DESSERT	Fruit frais	Beignet	Poire liégeoise	Entremets au chocolat	Fruit frais	Cocktail de fruits	Bavarois au caramel



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	Sardines à l'huile	Tomates vinaigrette  	Betteraves vinaigrette 	Salade verte, Edam et Gouda 	Râpé de courgettes (bio)   au curry	Piémontaise	Mousson de canard
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Quiche lorraine Salade verte 	Jambon grillé sauce charcutière Julienne de légumes	Boulettes de bœuf Gratin dauphinois	Longe de porc rôtie Flageolets	Poisson pané au citron Haricots panachés	Sauté de dinde Marengo Riz	Paupiette de veau aux raisins Pommes Rösti
DESSERT	Compote de pommes	Fruit frais 	Yaourt	Fruit frais  	Tarte aux pommes	Crème dessert	Tiramisu



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	Carottes râpées	Riz au surimi	Tomates et radis	Melon	Taboulé	Mousse de foie	Maquereau au vin blanc
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de dinde aux pommes Pommes vapeur	Cordon bleu Haricots verts	Pâtes à la carbonara	Dos de colin Riz / Tomates à la provençale	Escalope normande Pommes de terre rissolées	Rôti de bœuf froid Bâtonnière de haricots plats	Fondant de porc au miel Carottes glacées
DESSERT	Clafoutis	Fromage blanc	Fruit frais	Liégeois au chocolat	Fruit frais	Compote de pommes et cassis	Chou à la crème

- 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	Céleri vinaigrette	Pommes de terre, jambon et tomates 	Crêpe au fromage	Pomelo	Mousse de foie	Melon  	Rillettes de sardines
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Parmentier de poisson Salade verte 	Paupiette de veau sauce au paprika Petits pois	Carbonade de bœuf Gratin de courgettes, tomates et fromage	Aiguillette de volaille à la crème Haricots verts	Filet de poisson Riz	Rôti de porc au jus Purée	Couscous
DESSERT	Pomme au four	Yaourt sucré 	Fruit frais  	Mousseline aux fruits	Crème dessert au chocolat	Fruit frais 	Bavarois au caramel



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