

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Pastèque 	Betteraves vinaigrette 	Pâté de campagne	Concombre vinaigrette  	Tomates ( bio) et mozzarella  	Cervelas vinaigrette	Terrine de poisson
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pilon de poulet tex mex  Ratatouille	Lasagnes  Salade verte 	Emincé de dinde aux champignons  Blé	Jambon grillé  Purée de patates douces	Dos de colin rôti  Tortis couleur	Colombo de volaille  Légumes façon tajine	Mijoté de porc à la moutarde  Pommes de terre au four / Pommes fruits
DESSERT	Compote de fruits et biscuit	Velouté aux fruits	Fruit frais  	Mousse au chocolat	Muffin aux pépites	Fruit frais 	Bavarois aux fruits rouges



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

Code à saisir : dkrjuh

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Melon	Friand	Riz au thon	Salade de tomates	Concombre vinaigrette	Terrine de poisson
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Omelette au fromage  Purée et tomates à la provençale	Poulet rôti  Pommes rissolées	Escalope viennoise  Salsifis à la tomate	Mijoté de porc  Haricots verts	Dos de saumon  Riz	Hachis parmentier  Salade verte	Blanquette de veau  Pommes vapeur
DESSERT	Pâtissière à l'abricot	Liégeois	Fruit frais	Semoule au lait	Fruit frais	Entremets	Paris-Brest



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

Code à saisir : dkrjuh

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Cake aux légumes	Asperges vinaigrette	Pomelo	Pastèque	Cervelas vinaigrette	Macédoine de légumes	Muffin au fromage de chèvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau  Légumes oubliés	Jambon grillé  Petits pois	Rôti de porc  Flageolets	Mijoté de bœuf  Coquillettes	Dos de colin à l'oseille  Riz	Quiche lorraine  Salade verte	Couscous  Semoule / Légumes du couscous
DESSERT	Muffin aux pépites	Yaourt sucré	Fruit frais	Flan nappé	Entremets au chocolat	Cocktail de fruits	Bavarois au caramel



**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](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : dkrjuh

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Terrine de légumes	Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette  	Salade de blé	Mortadelle	Pastèque	Maquereaux au vin blanc
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tomates farcies  Riz	Saucisse grillée  Lentilles 	Filet de merlu pané  Gratin de courgettes	Tajine de volaille  Légumes du tajine	Cassolette de poisson  Brunoise de légumes / Semoule	Emincé de bœuf au paprika  Pommes vapeur	Roti de porc  Cocos blancs
DESSERT	Flan nappé	Fruit frais  	Mousseline à la fraise	Compote de fruits et biscuit 	Fruit frais 	Entremets	Gâteau au chocolat



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

Code à saisir : dkrjuh

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Saucisson sec	Tomates vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Macédoine de légumes	Melon	Riz au thon	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de dinde aux pommes  Ratatouille / Riz	Steak haché  Haricots beurre	Pâtes (bio) à la carbonara	Emincé de dinde à la crème  Purée de légumes	Dos de colin rôti  Carottes au jus	Tajine de volaille aux fruits secs  Semoule / Légumes du tajine	Mijoté de porc à la moutarde  Pommes rissolées
DESSERT	Mousse au chocolat	Velouté aux fruits	Fruit frais	Fruit frais	Entremets au chocolat	Crème dessert	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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : dkruh