

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes	Carottes râpées et maïs  	Concombre vinaigrette  	Salade de tomates 	Céleri et jambon	Carottes cuites au cumin	Sardines à l'huile
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paëlla	Cordon bleu Coquillettes 	Bœuf à la provençale Petits pois 	Rôti de porc Salsifis à la tomate	Poisson du jour Brunoise de légumes	Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail	Poulet sauté chasseur Pommes de terre rôties
DESSERT	Yaourt nature	Fruit frais  	Beignet	Poire au sirop	Ile flottante	Fruit frais 	Chou à la crème



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	Rillettes et cornichons	Betteraves vinaigrette 	Râpé de courgettes au curry  	Salade de blé	Salade verte, Edam et Gouda 	Museau vinaigrette	Pêches au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Brandade de poisson Salade verte 	Jambon grillé sauce charcutière Pâtes	Boulettes de bœuf Flageolets	Sauté de dinde Marengo Julienne de légumes	Filet de poisson meunière Epinrads et semoule	Longe de porc Haricots beurre	Blanquette de veau Riz
DESSERT	Cocktail de fruits	Fruit frais  	Riz au lait 	Tarte aux pommes	Fruit frais 	Pomme au four	Far breton



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	Piémontaise	Taboulé au surimi	Concombre et fromage de brebis	Pomelo	Radis et beurre	Riz exotique	Terrine de poisson
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sot-l'y-laisse de dinde Brocolis	Viennoise de volaille Haricots verts	Pâtes (bio) à la bolognaise	Sauté de porc au curry Riz	Parmentier de poisson Salade verte	Poulet rôti Poêlée du chef	Andouillette Pommes sautées
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc	Fruit frais	Poire au vin	Liégeois	Compote de frutis	Tarte Bourdaloue



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	Tomates et mozzarella 	Pommes de terre, jambon et tomates 	Crêpe au fromage	Pomelo 	Carottes râpées  	Sardines au citron	Mousse de canard
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de dinde Pommes lyonnaises	Paupiette de veau Petits pois 	Carbonade de bœuf Gratin de courgettes, tomates et fromage	Gratin malouin	Pavé de saumon Tagliatelles	Steak haché Légumes oubliés	Couscous Semoule / Légumes du couscous
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais 	Yaourt nature sucré 	Mousseline aux fruits	Entremets au chocolat	Fruit frais 	Pêche melba



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	TOUSSAINT 	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Hareng et pommes de terre	Betteraves vinaigrette	Concombre, mais et fromage	Terrine de poisson		Cervelas vinaigrette	Salade de riz	Oeuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes Salade verte	Cordon bleu Printanière de légumes	Hachis parmentier Salade verte	Pot au feu Légumes variés		Paupiette de saumon Gratin de blettes	Sauté de porc aux pruneaux Poêlée du chef	Navarin d'agneau Légumes et pommes de terre
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc	Fruit frais	Saint Honoré		Flan nappé	Entremets	La 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