



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et mais  	Concombre vinaigrette  	Salade de tomates mimosa 	Céleri et jambon	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Coquillettes 	Bœuf à la provençale Petits pois 	Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail	Poulet rôti Pommes de terre rôties	Poisson du jour Brunoise de légumes / Semoule
DESSERT	Fruit frais  	Beignet	Poire au sirop	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

Code à saisir : sopzkn


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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Râpé de courgettes au curry  	Salade de blé		Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce charcutière Lentilles au jus 	Boulettes de bœuf à la basquaise Poêlée du chef	Longe de porc marinée Carottes Vichy		Filet de dinde aux pommes Gratin de brocolis et mozzarella
DESSERT	Fruit frais  	Riz au lait 	Tarte aux pommes		Far breton

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

Code à saisir : sopzkn


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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé au surimi	Concombre et fromage de brebis 	Radis et beurre 	Salade verte, Edam, Gouda 	Tomates et mozzarella 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Viennoise de volaille</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Pâtes (bio) à la bolognaise </p>	<p>Poulet froid</p> <p>Chips</p>	<p>Sauté de porc au curry</p> <p>Riz aux légumes</p>	<p>Parmentier de poisson</p> <p>Salade verte </p>
DESSERT	Fromage blanc 	Fruit frais  	Liégeois au chocolat	Fruit frais 	Compote 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

Code à saisir : sopzkn


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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre, jambon et tomates 	Crêpe au fromage	Pamplemousse 	Carottes râpées  	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché	Carbonade de bœuf	Gratin malouin	Couscous maison	Pâtes au saumon
	Petits pois à la française 	Gratin de courgettes, tomates et fromage		Semoule (bio) / Légumes du couscous 	
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré 	Mousseline aux fruits	Entremets au chocolat	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

Code à saisir : sopzkn

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


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Concombre, maïs et fromage  	Bruschetta	 <p>TOUSSAINT 1^{er} Novembre</p>	Céleri et œuf
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Printanière de légumes	Hachis parmentier Salade verte	Rôti de veau au romarin Poêlée du chef		Sauté de porc au curry Haricots beurre 
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc 	Semoule au lait 		Barre bretonne

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

Code à saisir : sopzkn

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