

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	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 Armoricain 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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkrjuh

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates	Chou blanc au jambon et fromage	Pâtes au surimi et poivrons	Salade piémontaise	Pomelo	Sardines à l'huile	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Palette de porc à la diable Légumes oubliés	Escalope viennoise Purée	Steak haché Chou-fleur	Rôti de porc aux pruneaux Flageolets	Poisson du jour Semoule	Poulet basquaise Boulgour / Poêlée basquaise	Bœuf bourguignon Pommes vapeur
DESSERT	Crème dessert	Yaourt aux fruits	Fruit frais	Flan nappé au caramel	Fruit frais	Muffin aux pépites	Poirier

Producteurs locaux
 *Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance
 *Porc (rôti, sauté, saucisse) : Le Comptoir Armoricain 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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkrjuh

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Concombre à la crème	Carottes râpées à l'orange	Friand au fromage	Radis noir et pommes râpées	Céleri rémoulade	Museau vinaigrette	Œuf mimosa
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de lapin à la moutarde Choux de Bruxelles	Filet de dinde à la crème Pommes rissolées	Mijoté de porc sauce dijonnaise Petits pois	Langue de bœuf sauce madère Pommes fondantes	Parmentier de poisson aux petits légumes	Quiche lorraine Salade verte	Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail
DESSERT	Pomme au four	Fromage blanc	Fruit frais	Chou à la crème	Fruit frais	Riz au lait	Gâteau aux pommes

Producteurs locaux
 *Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance
 *Porc (rôti, sauté, saucisse) : Le Comptoir Armoricain 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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkrjuh

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette 	Macédoine de légumes	Chou blanc au jambon 	Pomelo	Sardines à l'huile	Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de poulet Salsifis à la tomate	Calamars à la romaine Ratatouille / Riz	Cordon bleu Pâtes 	Curry de dinde  Riz madras	Tortis au saumon	Hachis parmentier  Salade verte 	Canard à l'orange Carottes glacées
DESSERT	Fromage blanc	Poire au vin	Fruit frais  	Chocolat liégeois	Fruit frais 	Compote de fruits	Clafoutis aux pommes



Producteurs locaux

- *Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance
- *Porc (rôti, sauté, saucisse) : Le Comptoir Armoricain 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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkrjuh

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Asperges vinaigrette	Saucisson sec	Carottes râpées 	Salade de perles océane	Salade de pommes de terre, maïs et fromage	Maquereau à la moutadre	Avocat et crevettes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Andouillette sauce moutarde Purée	Filet de merlu meunière Haricots beurre	Rôti de porc au jus Pommes rissolées	Pot au feu Légumes du pot	Poisson du jour Gratin de blettes	Paëlla	Coq au vin Pommes vapeur
DESSERT	Fruit frais 	Semoule au lait	Yaourt nature sucré 	Compote de fruits 	Fruit frais 	Crème dessert	Tarte au chocolat



Producteurs locaux

*Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance
 *Porc (rôti, sauté, saucisse) : Le Comptoir Armoricain 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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkrjuh

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