

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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 Armoricaïn à St Sanson, 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	Chou blanc au jambon et fromage 	Pâtes au surimi et poivrons	Salade piémontaise	Potage	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille	Gratin malouin 	Poulet basquaise	Bœuf bourguignon	Poisson du jour
	Purée	Chou-fleur 	Boullgour / Poêlée basquaise	Pommes vapeur	Carottes
DESSERT	Yaourt velouté	Fruit frais  	Fruit frais  	Muffin aux pépites	Flan nappé au caramel

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 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



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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange 	Friand au fromage	Radis noir, pommes Granny, vinaigrette au curry 	Céleri rémoulade 	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de dinde à la crème 	Mijoté de porc sauce dijonnaise	Quiche lorraine	Rougail de saucisse	Gratin de poisson aux petits légumes
	Pommes rissolées 	Petits pois	Salade verte 	Riz / Légumes du rougail	
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais 	Poire pâtissière au chocolat	Fruit frais 	Gâteau aux pommes

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 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



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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Macédoine de légumes	Chou blanc au jambon 	Potage	Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu	Duo de poissons sauce dieppoise	Curry de dinde 	Hachis parmentier 	Jambon braisé à l'ananas
	Pâtes 	Ratatouille / Semoule	Riz madras	Salade verte 	Haricots verts
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais  	Fruit frais 	Compote de fruits	Clafoutis aux pommes

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	Salade de perles océane	Céleri aux pommes 	Salade de pommes de terre, maïs et fromage	Carottes râpées 	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de merlu pané au citron Julienne de légumes	Rôti de porc au jus Frites	Pizza Salade verte 	Paëlla	Mijoté de bœuf à la tomate Poêlée de chou-fleur
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré 	Compote de fruits 	Fruit frais 	Tarte au chocolat

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 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



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 !**