

	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 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	Chou-fleur vinaigrette	Riz au thon	Rillettes	Carottes et chou râpés 	Poireaux vinaigrette	Pomelo	Rillettes de sardines
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Mijoté de bœuf à la tomate Flageolets	Pavé de cabillaud rôti Poêlée de légumes oubliés	Filet de dinde aux champignons Haricots plats 	Sauté de porc au curry Coquillettes	Dos de colin à la tomate Fondue de poireaux / Riz	Boulettes de bœuf Poêlée du chef	Blanquette de veau Pommes vapeur
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Bavarois au citron	Fruit frais 	Pomme au four	Mousse bicolore	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	Mousse de canard	Betteraves vinaigrette	Carottes au cumin	Salade verte, Edam et Gouda	Museau vinaigrette	Friand au fromage	Terrine de poisson
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de pinatde au thym Poêlée méridionale	Gratin savoyard Salade verte	Langue de bœuf Pommes vapeur	Sauté de bœuf Petits pois	Pavé de saumon sauce mikado Endives braisées / Riz	Steak haché Salsifis	Boudin noir aux pommes Purée
DESSERT	Fruit frais	Compote de fruits	Fromage blanc	Fruit frais	Entremets	Gâteau de semoule	Flan pâtissier



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	Cervelas vinaigrette	Chou chinois au jambon et fromage: salade croquante 	Riz au surimi	Taboulé	Céleri aux pommes 	Poireaux vinaigrette	Terrine de campagne au poivre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de merlu meunière Jeunes carottes	Pâtes (bio) à la carbonara 	Beignets de calamars Brocolis et tomates	Poulet basquaise Légumes à la basquaise / Pommes vapeur	Cassolette de poisson Brunoise de légumes	Jambalaya	Lapin à la moutarde Purée de patates douces
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais 	Compote de fruits	Entremets 	Chausson aux pommes	Fruit frais 	Gâteau au chocolat



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	Friand au fromage	Saumon fumé	Pamplemousse	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Terrine de légumes	Pêches au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope viennoise Lentilles	Pintade aux fruits Pommes Dauphine / Palet de légumes	Quiche maison Salade verte	Rôti de porc Purée	Filet de lotte Epinards à la crème / Riz	Andouillette Pommes rissolées	Couscous Légumes du couscous / Semoule
DESSERT	Fruit frais	Forêt noire	Crêpe impératrice	Fruit frais	Semoule au lait	Fruit frais	Tarte au citron meringuée



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



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	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
--	-------	-------	----------	-------	---------	--------	----------



HORS D'ŒUVRE

Pomelo	Galantine de volaille	Chou blanc au fromage	Céleri aux pommes et curry	Pâté de campagne	Carottes râpées	Salade d'artichauts au poulet
--------	-----------------------	-----------------------	----------------------------	------------------	-----------------	-------------------------------

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boudin noir Pommes cuites / Purée	Sauté de veau marengo Pommes vapeur	Filet de julienne Poêlée basquaise	Poulet basquaise Pennes rigate	Poisson du jour Endives braisées	Gratin malouin Chou-fleur	Cuisse de canette braisée Salsifis
--------------------------------------	----------------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------------	------------------------------	---------------------------------------

DESSERT

Fruit frais	Poirier	Liégeois	Crème au caramel	Muffin aux pépites	Entremets	Tiramisu
-------------	---------	----------	------------------	--------------------	-----------	----------



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