



|                          | 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<br><br>Julienne de légumes                                       | Rôti de porc au jus<br><br>Frites   | Pizza<br><br>Salade verte  | Paëlla  | Mijoté de bœuf à la tomate<br><br>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 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](http://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             | Riz au thon  | Carottes et chou râpés   | Salade verte, Edam et Gouda                            | Potage                                  | Pomelo   |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Filet de dinde aux champignons<br><br>Haricots verts à l'ail  | Sauté de porc au curry<br><br>Lentilles    | Paupiette de veau aux raisins<br><br>Pommes rissolées  | Boulettes de bœuf<br><br>Poêlée du chef | Dos de colin à la tomate<br><br>Riz  |
| DESSERT                  | Yaourt aromatisé   | Fruit frais <br> | Mousse au chocolat  | Chou à la crème                         | 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](http://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    | Crêpe au fromage  | Taboulé   | Carottes râpées                          | Potage                              |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Gratin savoyard<br><br>Salade verte <br> | Sauté de bœuf<br><br>Petits pois  | Poulet rôti<br><br>Mélange campagnard   | Galette et saucisse<br><br>Salade verte  | Poisson pané<br><br>Jeunes carottes |
| DESSERT                  | Fruit frais    | Fromage blanc   | Fruit frais <br> | Gâteau de semoule   | Flan pâtissier                      |

*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 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



**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](http://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 chinois au fromage: salade croquante  | Macédoine de légumes et œuf   | Céleri aux pommes  |  <p><b>REPAS</b><br/><i>de Noël</i></p> | Potage  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Pâtes (bio) à la carbonara                 | Poulet basquaise<br><br>Semoule / Légumes à la basquaise  | Jambalaya<br><br>Riz  |  | Filet de poisson meunière<br><br>Printanière de légumes |
| DESSERT                  | Crème dessert   | Fruit frais  | Entremets         |  | 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : sopzkn


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

|                                 | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|---------------------------------|--|--|---|--|--|
| <b>HORS D'ŒUVRE</b>             | Friand au fromage  |  | Carottes râpées  | Betteraves vinaigrette  | Potage  |
| <b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b> | Sauté de volaille au lait de coco<br><br>Haricots panachés |  | Rôti de porc<br><br>Purée   | Couscous<br><br>Légumes du couscous / Semoule  | Poisson aux petits légumes<br><br>Gratin d'épinards et pommes de terre                     |
| <b>DESSERT</b>                  | Fromage blanc et Spéculoos                                 |  | Semoule au lait   | Fruit frais            | Crêpe impératrice  |

*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 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](http://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 fromage  |  <p><b>BONNE</b><br/><i>année !</i></p> | Pamplemousse  | Potage                            | Pâté de campagne   |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Jambon braisé<br><br>Purée  |   | Poulet basquaise<br><br>Boulgour   | Gratin malouin<br><br>Chou-fleur  | Poisson du jour<br><br>Semoule  |
| DESSERT                  | Fruit frais           |   | Crème au caramel   | Muffin aux pépites   | 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : sopzkn

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