

|                          | LUNDI                               | MARDI                       | MERCREDI   | JEUDI                          | VENDREDI                                   | SAMEDI                 | DIMANCHE                            |
|--------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|--|--------------------------------|--|------------------------|-------------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE             | Poireaux vinaigrette                | Terrine de légumes          | Chou rouge aux pommes                              | Piémontaise                    | Pâté de campagne                           | Chou-fleur vinaigrette | Avocat et crevettes                 |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Pot au feu<br>Légumes du pot au feu | Pâtes (bio) à la bolognaise | Tajine de volaille<br>Semoule et légumes du tajine | Emincé de dinde<br>Petits pois | Dos de colin meunière<br>Gratin dauphinois | Jambalaya<br>Riz       | Mijoté de porc au caramel<br>Frites |
| DESSERT                  | Entremets                           | Fruit frais                 | Crème dessert                                      | Fruit frais                    | Chocolat liégeois                          | Crêpe fourrée          | 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : dkrjuh

|                          | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI                                 | VENDREDI  | SAMEDI                              | DIMANCHE                                   |
|--------------------------|--|--|---|---------------------------------------|---|-------------------------------------|--|
| HORS D'ŒUVRE             | Radis noir et pommes<br>Granny au curry        | Salade de pâtes au thon                        | Crêpe au fromage                                    | Carottes râpées vinaigrette           | Salade verte et fromage                           | Hareng et pommes de terre           | Pâté de campagne au poivre                 |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Paupiette de veau aux raisins<br><br>Riz pilaf | Escalope viennoise<br><br>Gratin de courgettes | Sauté de volaille au curry<br><br>Haricots panachés | Hachis parmentier<br><br>Salade verte | Pavé de saumon sauce mikado<br><br>Pommes sautées | Quiche lorraine<br><br>Salade verte | Sauté de veau marengo<br><br>Pommes vapeur |
| DESSERT                  | Fruit frais                                    | Yaourt aux fruits                              | Panna cotta   | Compote de pommes                     | Fruit frais                                       | Crème dessert                       | 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](http://www.clicetmiam.fr)  
 Code à saisir : dkrjuh

|                          | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  | SAMEDI  | DIMANCHE                                  |
|--------------------------|--|--|--|--|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE             | Betteraves vinaigrette  | Pomelo  | Œuf mimosa   | Taboulé  | Pâté de foie  | Macédoine de légumes                            | Rillettes de saumon et ciboulette         |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Cordon bleu<br><br>Ratatouille   | Pot au feu<br><br>Légumes du pot au feu  | Sot-l'y-laisse de volaille au citron<br><br>Légumes oubliés                                      | Boudin noir<br><br>Purée de céleri / Pomme cuite | Brandade de poisson<br><br>Salade verte  | Poulet basquaise<br><br>Poêlée basquaise et riz | Canard à l'orange<br><br>Carottes glacées |
| DESSERT                  | Beignet fourré   | Yaourt aromatisé   | Fruit frais  | Flan nappé                                       | Fruit frais                             | Tarte aux pommes                                | Far breton                                |



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : dkrjuh

|                          | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI                                  | JEUDI  | VENDREDI                             | SAMEDI   | DIMANCHE   |
|--------------------------|--|--|---|--|--------------------------------------|--|--|
| HORS D'ŒUVRE             | Andouille et cornichons  | Carottes râpées                                     | Friand au fromage                         | Céleri rémoulade                | Riz exotique                         | Salade et croûtons            | Rillettes et cornichons                          |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Boulettes d'agneau<br><br>Flageolets   | Escalope de dinde normande<br><br>Pommes rissolées  | Lapin à la moutarde<br><br>Haricots verts | Rougail de saucisse<br><br>Riz  | Gratin de poisson<br><br>Purée Crécy | Lasagnes<br><br>Salade verte  | Navarin printanier<br><br>Printanière de légumes |
| DESSERT                  | Fruit frais  | Crème au caramel   | Poire pâtissière                          | Fruit frais                    | Pomme au four                        | Riz au lait  | Gâteau au chocolat                               |



**Producteurs locaux**

- \*Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance
- \*Porc (rôti, 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : dkrjuh

|                          | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|--------------------------|-------|-------|----------|-------|----------|--------|----------|
| HORS D'ŒUVRE             |       |       |          |       |          |        |          |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES |       |       |          |       |          |        |          |
| DESSERT                  |       |       |          |       |          |        |          |



**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](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : dkrjuh