



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Terrine de légumes	Œuf mayonnaise	Maquereaux au vin blanc	Chou blanc aux lardons	Céleri aux pommes	Salade de lentilles au lard fumé	Mousse de canard
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Andouillette sauce moutarde Pommes sautées	Filet de merlu pané au citron Julienne de légumes	Poulet rôti sauce chasseur Légumes oubliés	Mijoté de bœuf à la tomate Salsifis à la tomate	Cassolette de poisson aux petits légumes Brunoise de légumes	Choucroute	Paëlla (Riz)
DESSERT	Cocktail de fruits	Fruit frais	Yaourt nature sucré	Compote et biscuit	Semoule au lait	Fruit frais	Galette des rois



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	Macédoine de légumes	Carottes râpées 	Pomelo 	Crêpe au fromage	Taboulé	Museau vinaigrette	Rillettes de sardines
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de pintade au thym Poêlée méridionale	Calamars à la romaine Salsifis	Gratin savoyard Salade verte 	Steak haché Petits pois 	Filet de lieu sauce aux crustacés Poêlée de brocolis	Poulet rôti Mélange campagnard	Blanquette de veau Riz
DESSERT	Fruit frais 	Entremets	Fromage blanc	Fruit frais 	Riz au lait	Crème dessert	Flan pâtissier



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

Code à saisir : dkrjuh

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Pâtes, dés de jambon et maïs	Salade coleslaw 	Pomelo 	Potiron râpé et raisins 	Sardines à l'huile	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope viennoise Flageolets 	Dos de colin rôti Poêlée basquaise	Boulettes de bœuf Haricots verts	Filet de dinde aux pommes Pommes rissolées 	Pâtes aux fruits de mer	Paupiette de veau aux raisins Purée	Sauté de porc au miel Poêlée du chef 
DESSERT	Fruit frais 	Entremets	Semoule au lait	Mousse au chocolat	Chou à la crème	Fruit frais 	Poire façon Belle Hélène



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	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 Légumes du pot au feu	Pâtes (bio) à la bolognaise	Tajine de volaille Semoule et légumes du tajine	Emincé de dinde Petits pois	Dos de colin meunière Gratin dauphinois	Jambalaya Riz	Mijoté de porc au caramel 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

Code à saisir : dkrjuh