

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Chou-fleur vinaigrette	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Tomates vinaigrette	Radis noir	Maquereau au vin blanc	Cake à la carottes et mousse de fromage de chèvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Langue de bœuf Pommes vapeur	Sauté de volaille au curry Haricots panachés	Hachis parmentier Salade verte	Sauté de veau marengo Semoule	Dos de colin Riz aux légumes	Lasagnes Salade verte	Rôti de porc Lentilles au jus
DESSERT	Fruit frais	Compote de fruits	Fromage blanc	Riz au lait	Panna cotta	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



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	Salade ou chou blanc au jambon et fromage	Pâtes au thon	Pomelo	Emincé bicolore	Hareng et pommes de terre	Avocat aux crevettes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Riz pilaf	Escalope viennoise Purée	Sauté de bœuf au paprika Jeunes carottes	Escalope de dinde à la crème Coquillettes	Pavé de saumon Gratin de blettes	Poulet basquaise Riz	Couscous Semoule / Légumes du couscous
DESSERT	Entremets	Flan nappé	Fruit frais	Crème au caramel	Fruit frais	Crème dessert	Tropézienne



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



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  	Piémontaise	Salade César 	Radis noir aux pommes 	Friand au fromage	Œuf mimosa
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de lapin à la moutarde Gratin dauphinois	Dos de colin Brocolis	Quiche au thon et à la tomate Salade verte 	Émincé de dinde à la crème Tortis 	Parmentier de poisson Salade verte 	Rougail de saucisse Riz	Navarin printanier Printanière de légumes
DESSERT	Fruit frais 	Semoule au lait	Yaourt	Compote de fruits 	Crème dessert	Fruit frais 	Tarte aux pommes



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



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 poisson	Pomelo	Sardines à l'huile	Betteraves vinaigrette 	Rillettes de poisson	Hareng et pommes de terre	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Blanquette de veau Pommes vapeur	Escalope viennoise Purée / Tomates à la provençale	Tajine de volaille Semoule / Légumes du tajine	Jambon grillé Lentilles 	Saumon rôti sauce mikado Fondue d'endives et riz	Paupiette de veau Carottes glacées	Paëlla
DESSERT	Gâteau au chocolat	Crème au caramel	Flan nappé	Fruit frais 	Chou à la crème chantilly	Cocktail de fruits	Tarte aux pommes

-  **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	Salade de pâtes au thon	Concombre vinaigrette	Terrine de poisson	Salade de blé	Rillettes	Carottes râpées	Maquereau à la moutarde
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc aux pruneaux Haricots verts	Escalope viennoise Gratin de chou-fleur	Veau marengo Pommes vapeur	Saucisse grillée Petits pois	Merlu pané au citron Poêlée du chef	Poulet sauté sauce chasseur Pommes rissolées	Bœuf au paprika Riz pilaf
DESSERT	Fruit frais	Compote de pommes	Chou à la crème	Fromage blanc	Semoule au lait	Entremets	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



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