


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette 	Cake à la carottes et mousse de fromage de chèvre	Radis noir 	Betteraves vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au curry Haricots panachés	Hachis parmentier  Salade verte 	Paupiette de veau Pâtes	Rôti de porc Lentilles au jus	Dos de colin Riz aux légumes
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc	Fruit frais 	Riz au lait	Gâteau 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

 **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

Code à saisir : sopzkn


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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade ou chou blanc au jambon et fromage 	Pâtes au thon	Pomelo 	Emincé bicolore 	Tomates et fromage de brebis
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Purée	Sauté de bœuf au paprika Jeunes carottes	Lasagnes Salade verte 	Couscous Semoule / Légumes du couscous	Brandade Salade verte 
DESSERT	Flan nappé	Fruit frais 	Crème au caramel	Fruit frais 	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 Armoricaïn à St Sansom, Pays de Dinan
*Pain : Boulangerie - Le fournil de Bonaban à 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

Code à saisir : sopzkn


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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange  	Friand au fromage	Salade César 	Radis noir aux pommes 	Concombre bulgare 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Émincé de dinde à la crème Tortis 	Mijoté de porc dijonnaise Petits pois	Pilon de poulet tex mex Pommes rissolées 	Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail	Poisson du jour Gratin de brocolis
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt 	Fruit frais 	Semoule au lait	Tarte aux pommes

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

 **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

Code à saisir : sopzkn

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette 	Mousse de foie	Salade de tomates 	Salade de pâtes, jambon et fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Jambon grillé	Pizza	Paëlla	Boulettes de bœuf
		Lentilles 	Salade verte 		Haricots verts 
DESSERT		Fruit frais 	Flan nappé	Yaourt sucré	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

Code à saisir : sopzkn


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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre vinaigrette 	Salade de blé		Carottes râpées 	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée	Filet de merlu pané		Bœuf au paprika	Sauté de dinde à la normande
Petits pois 	Poêlée du chef	Riz pilaf 		Coquillettes	
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc	Fruit frais 	Roulé à la confiture	

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

 **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

Code à saisir : sopzkn

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