



	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

CLIC&MIAM!


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	Tomates vinaigrette 	Œuf mayonnaise		Céleri rémoulade	Riz au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin malouin (chou-fleur) 	Sauté de porc au miel Printanière de légumes		Poulet rôti Pommes de terre rissolées	Dos de colin rôti Carottes au jus 
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais 		Cocktail de fruits	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 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	Carottes râpées et maïs  	Salade et fromages  	Tomates mimosa  	Concombre bulgare 	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Coquillettes 	Saucisse grillée Haricots verts 	Bœuf thaï Riz thaï	Mijoté de porc au caramel Flageolets	Nuggets de poisson Ratatouille / Semoule
DESSERT	Fruit frais 	Beignet	Poire pochée	Ile flottante	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

 **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 	Râpé de courgettes et carottes au curry 	Salade de blé	Céleri et jambon	Salade piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce charcutière Lentilles au jus 	Steak haché Poêlée du chef	Longe de porc Jeunes carottes	Couscous Semoule / Légumes du couscous	Poisson du jour Gratin de brocolis et mozzarella
DESSERT	Fruit frais  	Riz au lait au caramel	Tarte aux pommes	Fruit frais  	Clafoutis

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	Taboulé au surimi	Concombre et fromage de brebis 	Salade de perles au chorizo		Tomates et mozzarella 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Viennoise de volaille Haricots verts	Pâtes à la bolognaise 	Poulet froid Chips		Brandade de poisson Salade verte 
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais 	Liégeois au chocolat		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

Code à saisir : sopzkn

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