

	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 !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre, jambon et tomates 	Crêpe au fromage	Pamplemousse		Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce paprika	Sauté de porc au miel	Gratin malouin		Carbonara de poisson
Petits pois à la française 	Gratin de courgettes, tomates et fromage		Pâtes 		
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt nature sucré	Mousseline aux fruits	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		Betteraves vinaigrette 	Macédoine et surimi	Mousse de canard	Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	 BON WEEKEND <i>de Pentecôte</i>	Nuggets de volaille	Pizza	Lieu aux petits légumes	Sauté de porc au curry
		Printanière de légumes	Salade verte  	Riz 	Haricots beurre
DESSERT		Fruit frais 	Semoule au lait	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
- *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	Carottes râpées 	Tomates et fromage à l'huile d'olive  	Pomelo	Duo de melon et pastèque 	Cake aux légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé Petits pois à la française 	Poisson du jour Pommes rissolées	Lasagnes Salade verte 	Paëlla	Saucisse grillée Gratin breton
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais 	Flan nappé	Entremets au chocolat	Cocktail 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

 **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, maïs et fromage  	Salade de pépinettes	Melon 	Salade coleslaw 	Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Pâtes 	Poulet rôti Gratin de courgettes	Emincé de bœuf au paprika Pommes rissolées 	Rôti de porc aux pruneaux Flageolets	Filet de merlu pané Pommes vapeur 
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc	Compote et biscuit	Fruit frais 	Chou à la crème

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 !**