



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Melon	Taboulé au surimi	Concombre et fromage de brebis	Rillettes de sardines	Salade verte, Edam et Gouda	Salade de perles au chorizo	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Dos de colin rôti  Purée	Viennoise de volaille  Haricots verts	Pâtes à la bolognaise	Blanquette de veau  Pommes de terre en robe des champs	Paupiette de saumon  Riz sauvage et crème d'oseille	Quiche maison  Salade verte	Suprême de pintade aux abricots  Pommes Dauphine
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais	Liégeois	Rocher à la noix de coco	Cocktail de fruits	Compote de fruits	Tarte aux pommes



**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



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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : dkrjuh

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Tomates et mozzarella	Pommes de terre, jambon et tomates	Pomelo	Rillettes	Crêpe au fromage	Sardines à l'huile	Pêche au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Brandade de poisson	Escalope de dinde Haricots blancs à la tomate	Gratin malouin	Paupiette de veau sauce au paprika Tortis	Dos de colin Céleri braisé	Sauté de porc au miel Flageolets	Lapin à la moutarde Gratin dauphinois
DESSERT	Crumble aux fruits	Fruit frais	Mousseline aux fruits	Yaourt nature sucré	Semoule au lait	Entremets	Fraisier



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : dkrjuh

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Œuf mimosa	Crêpe au fromage	Saucisson sec	Salade d'emmental et tomates 	Chou-fleur vinaigrette	Salade de hareng et pommes de terre	Cake à la carotte
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boudin noir aux pommes  Purée / Pommes fruits	Escalope viennoise  Lentilles	Steak haché  Pommes Boulangère	Filet de dinde aux pommes  Gratin de tomates et courgettes	Pavé de saumon sauce mikado  Gratin de blettes	Sauté de porc aux pruneaux  Salsifis	Sauté de canard à l'orange  Carottes glacées
DESSERT	Tarte au chocolat	Crème dessert	Fruit frais 	Semoule au lait	Fruit frais  	Entremets	Bavarois au caramel



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : dkrjuh

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Friand au fromage	Carottes râpées  	Tomates et fromage à l'huile d'olive  	Duo de melon et pastèque 	Terrine de légumes	Millefeuille de tomates et mousse de thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille sauce suprême  Semoule	Filet de lieu et crème de ciboulette  Carottes cuites au cumin	Quiche au thon et tomate  Salade verte  	Cuisse de canette aux pêches  Bâtonnière de légumes	Cassolette de poisson  Pommes de terre / Brunoise de légumes	Lasagnes  Salade verte 	Paëlla
DESSERT	Pomme au four	Yaourt sucré	Riz au lait	Fruit frais 	Entremets au chocolat	Cocktail de fruits	Gâteau 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : dkrjuh

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Cake aux légumes	Concombre, maïs et fromage	Tomates et mozzarella	Salade de pépinettes	Mortadelle	Salade coleslaw	Rillettes de thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak de thon sauce basquaise  Poêlée basquaise	Sauté de poulet aux abricots  Semoule	Paupiette de veau  Pâtes	Boulettes d'agneau et crème d'ail  Poêlée du chef	Parmentier de poisson  Salade verte	Emincé de bœuf au paprika  Pommes rissolées	Rôti de porc aux pruneaux  Flageolets
DESSERT	Fruit frais	Compote de fruits	Fromage blanc	Fruit frais	Panna cotta	Entremets	Chou à la crème



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : dkrjuh