

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Pastèque	Friand	Tomates vinaigrette	Melon	Pâté de campagne	Concombre vinaigrette	Avocat au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Bœuf bourguignon Pommes vapeur	Sauté de porc à la dijonnaise Haricots plats	Pâtes (bio) à la carbonara	Boudin Purée / Pommes fruits	Dos de colin rôti Carottes au jus	Tajine de volaille aux fruits secs Semoule / Légumes du tajine	Paupiette de lapin Légumes de saison
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais	Cocktail de fruits	Compote de pommes	Semoule au lait	Mousse au chocolat	Tarte créole à l'ananas

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
 Code à saisir : dkrjuh

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette 	Carottes râpées  	Taboulé	Betteraves vinaigrette 	Terrine de légumes	Concombre bulgare 	Sardines à l'huile
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boudin noir Purée	Cordon bleu Coquillettes 	Boulettes d'agneau à la crème d'ail Gratin de courgettes	Saucisse grillée Haricots verts 	Poisson du jour Ratatouille	Bœuf thaï Riz thaï	Sauté de porc au caramel Flageolets
DESSERT	Compote de fruits	Fruit frais 	Beignet	Poire pochée	Gâteau de semoule	Fruit frais 	Ile flottante



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

Code à saisir : dkrjuh

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Museau vinaigrette	Betteraves vinaigrette 	Râpé de courgettes et carottes au curry	Salade de blé	Céleri et jambon	Maquereau à la moutarde	Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Andouillette Gratin dauphinois	Jambon grillé sauce charcutière Lentilles au jus 	Poulet rôti Flageolets	Steak haché Poêlée du chef	Marmite de la mer Pommes de terre et légumes à la vapeur	Longe de porc Jeunes carottes	Couscous Semoule et légumes du couscous
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert 	Riz au lait au caramel	Fruit frais 	Tarte aux pommes	Entremets	Clafoutis aux fruits



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	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 (bio) à la bolognaise	Blanquette de veau Pommes de terre en robe des champs	Paupiette de saumon Riz sauvage et crème d'oseille	Quiche lorraine 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	Chou à la crème

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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : dkrjuh

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

	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 paprika Tortis	Dos de colin Céleri braisé	Sauté de porc au miel Flageolets	Lapin à la moutarde Gratin dauphinois
DESSERT	Crumble aux pommes	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

Code à saisir : dkrjuh