

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Pastèque	Friand	Tomates vinaigrette	Pâté de campagne	Melon	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 / Salade verte	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, 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	Tomates vinaigrette 	Carottes râpées  	Betteraves vinaigrette 	Taboulé	Terrine de légumes	Concombre Bulgare 	Sardines à l'huile
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boudin noir  Purée	Cordon bleu  Coquillettes 	Boulettes d'agneau 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	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, 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	Rillettes et cornichons	Betteraves vinaigrette	Salade de blé	Pastèque	Râpé de courgettes et carottes au curry	Maquereau au vin blanc	Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Veau Marengo  Pommes vapeur	Marmite de la mer  Légumes	Sauté de dinde au curry  Haricots panachés	Steak haché  Pommes rissolées	Pavé de saumon sauce mikado  Pâtes	Poulet rôti  Jeunes carottes	Navarin d'agneau  Flageolets
DESSERT	Fruit frais	Riz au lait	Muffin	Fruit frais	Fromage blanc	Pommes au four	Gâteau au chocolat



**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	Carottes cuites au cumin	Taboulé au surimi	Radis et beurre	Concombre au fromage de brebis	Salade de pâtes, dés de jambon et fromage	Museau vinaigrette	Avocat au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de dinde aux pommes  Gratin de brocolis	Cordon bleu  Haricots verts	Quiche Lorraine  Salade verte	Pâtes à la bolognaise	Dos de colin Meunière  Jardinière de légumes	Poulet rôti  Ratatouille	Fondant de porc au miel  Carottes glacées
DESSERT	Riz au lait	Fruit frais	Savarin chantilly	Cocktail de fruits	Liégeois	Compote	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.



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	Melon et pastèque	Saucisson sec	Pommes de terre, jambon et tomates	Crêpe au fromage	Salade de lentilles	Rillettes	Pêche au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Brandade de poisson  Salade verte	Tomates farcies  Riz Pilaf	Paupiette de veau sauce Provençale  Petits pois à la Française	Sauté de bœuf Strogonoff  Gratin de courgettes, tomates et fromage	Pavé de saumon  Fondue d'endives/blé	Gratin Malouin  Chou-fleur	Couscous  Et sa garniture
DESSERT	Entremets	Mousse au chocolat	Fruit frais	Yaourt	Fruit frais	Mousseline aux fruits	Tiramisu



**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	Céleri râpé	Pâté de foie	Tomates vinaigrette	Sardines à l'huile	Salade de lentilles et saumon	Museau vinaigrette	Œuf Mimosa
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boudin noir aux pommes  Pommes vapeur	Gigot d'agneau grillé  Tomates à la provençale	Pâtes à la carbonara	Hachis parmentier  Salade verte/purée	Lieu aux petits légumes  Riz	Filet de dinde aux pommes  Jeunes carottes	Bœuf bourguignon  Pommes Boulangère
DESSERT	Fruit frais	Semoule au lait	Fromage blanc	Fruit frais	Cocktail de fruits	Entremets	Gâteau au chocolat



**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