



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri aux pommes 	Tomates vinaigrette  	Bruschetta	Œuf mayonnaise	Concombre, maïs et fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Printanière de légumes	Hachis parmentier  Salade verte  	Filet de dinde aux pommes Poêlée du chef	Lieu aux petits légumes Riz	Sauté de porc au curry Haricots beurre
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc	Semoule au lait	Fruit frais 	Gâteau au chocolat

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 	Salade verte, Edam et Gouda 	Pomelo		Cake aux légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé Petits pois à la Française 	Mijoté de bœuf Pommes rissolées	Quiche Lorraine Salade verte  		Poisson du marché Gratin Breton
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais 	Flan nappé		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 Sanson, 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 vinaigrette 	Salade de pépinettes	Mortadelle	Carottes râpées 	Salade, jambon, fromage et tomates 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Purée 	Filet de merlu pané Gratin de courgettes	Emincé de bœuf au paprika Pommes de terre au four	Rôti de porc aux pruneaux Flageolets	Pilon de poulet sauce Tex Mex Ratatouille/semoule
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert	Compote et biscuits 	Entremets	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	Tomates au fromage de brebis 	Pâté de campagne	Radis, carottes et pommes 	Betteraves vinaigrette 	Riz au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la carbonara	Emincé de dinde à la crème Printanière de légumes	Tajine de dinde aux fruits secs Légumes du tajine et semoule	Mijoté de porc à la moutarde Pommes vapeur	Dos de colin rôti Carottes au jus 
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais 	Fruit frais 	Milk shake à la banane et aux fruits rouges	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 !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre	Concombre Bulgare 	Salade de tomates 	Céleri râpé au curry / aux pommes 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu	Bœuf à la Provençale	Rougail de saucisse	Poulet rôti	
Haricots verts 	Petits pois	Riz / Légumes du rougail	Pommes rissolées 		
DESSERT	Fruit frais 	Beignet	Poire liégeoise	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 !**