

	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

Code à saisir : dkrjuh

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Concombre, maïs et fromage	Pastèque	Betteraves vinaigrette	Salade verte, Edam et Gouda	Pomelo	Carottes râpées	Salade d'agrumes et miettes de crabe
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc Haricots beurre	Poulet rôti sauce Forestière Purée	Jambon grillé Petits pois	Mijoté de bœuf Pommes rissolées	Poisson du marché Gratin Breton	Quiche Lorraine Salade verte	Paëlla Riz
DESSERT	Riz au lait	Compote de pommes	Yaourt sucré	Fruit frais	Entremets	Flan nappé	Pêche Melba



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	Andouille et cornichons	Concombre vinaigrette 	Salade de pépinettes	Maquereau au vin blanc	Andouille	Hareng et pommes de terre	Avocat au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak de thon sauce Basquaise Légumes à la Basquaise	Saucisse grillée Purée 	Filet de merlu pané Gratin de courgettes	Tomates farcies Riz Pilaf	Cassolette de poisson Jardinière de légumes	Emincé de bœuf au paprika Salsifis	Pintade aux abricots Pommes Dauphine
DESSERT	Pomme au four	Fruit frais 	Crème dessert	Compote et biscuit	Riz au lait	Fruit frais 	Rocher à la noix de coco



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	Chou-fleur vinaigrette	Tomates au fromage	Pâté de campagne	Betteraves vinaigrette	Riz au thon	Piémontaise	Radis, carottes et pommes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de veau aux olives Haricots plats	Pâtes à la Carbonara Pâtes	Paupiette de lapin Cocos blancs	Emincé de dinde à la crème Printanière de légumes	Dos de colin rôti Carottes au jus	Tajine de dinde aux fruits secs Légumes du tajine et semoule	Mijoté de porc Dijonnaise Pommes vapeur
DESSERT	Beignet	Velouté aux fruits	Fruit frais	Gâteau aux pommes	Fruit frais	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

Code à saisir : dkrjuh

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Saucisson à l'ail	Salade de légumes exotiques	Concombre Bulgare	Salade de tomates	Salade Niçoise	Poireaux vinaigrette	Rillettes de sardines
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes d'agneau Flageolets/tomates à la Provençale	Cordon bleu Coquillettes	Bœuf à la Provençale Petits pois	Rougail de saucisse Légumes du rougail/riz	Pavé de saumon Mikado Lentilles	Poulet rôti Pommes rissolées	Canard à l'orange Carottes glacées
DESSERT	Fruit frais	Yaourt	Chausson aux pommes	Fruit frais	Poire Liégeoise	Crème dessert	Tarte amandine

Producteurs locaux
 *Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance
 *Porc (rôti, sauté, saucisse) : Le Comptoir Armoricain à St Sanson, 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 !**