



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Mousse de canard	Rillettes et cornichons	Salade de pâtes, jambon de dinde et maïs	Salade coleslaw 	Poireaux vinaigrette	Betteraves vinaigrette 	Terrine de poisson
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Brandade de poisson Salade verte 	Escalope viennoise Ratatouille	Sauté de porc au caramel Haricots verts à l'ail 	Boulettes de bœuf Stroganoff Salsifis	Pavé de saumon à l'oseille Riz 	Paupiette de volaille Gratin de blettes	Palette de porc à la diable Pommes Dauphine
DESSERT	Fruit frais 	Pomme grand-mère	Yaourt aromatisé	Riz au lait	Mousse au chocolat	Roulé à la confiture	Pêche melba

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**



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	Salami	Riz au thon	Taboulé	Chou chinois et fromage	Salade du chef	Céleri aux pommes	Rillettes de sardines
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes (bio) aux fruits de mer	Chorba d'agneau Légumes de la chorba	Quenelles de volaille Gratin de brocolis	Emincé de poulet tex mex Petits pois	Cabillaud en croûte d'épices Endives braisées	Calamars à l'armoricaine Riz pilaf	Rôti de porc aux pruneaux Flageolets
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc	Compote de fruits	Rocher à la noix de coco	Entremets	Fruit frais	Tropézienne

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Producteurs locaux
*Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance
*Porc (rôti, sauté, saucisse) : Le Comptoir Armoricain à St Sansom, Pays de Dinan
*Pain : Boulangerie - Le fournil de Bonaban à La Gouesnière

Produit issu de l'agriculture biologique

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkrjuh

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Poireaux vinaigrette	Macédoine et surimi	Carottes râpées  	Betteraves vinaigrette 	Crêpe aux champignons	Museau vianigrette	Pêches au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de dinde sauce normande Carottes et champignons	Langue de bœuf sauce madère Pommes vapeur	Hachis parmentier Salade verte 	Curry de volaille au lait de coco Riz 	Cassolette de poisson Brunoise de légumes	Lasagnes Salade verte  	Couscous Semoule / Légumes du couscous
DESSERT	Semoule au lait	Fruit frais 	Pomme cuite au four	Liégeois	Fruit frais 	Compote de fruits	Ile flottante

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Producteurs locaux**

- *Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance
- *Porc (rôti, sauté, saucisse) : Le Comptoir Armoricain à St Sansom, Pays de Dinan
- *Pain : Boulangerie - Le fournil de Bonaban à La Gouesnière

 **Produit issu de l'agriculture biologique**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkrjuh

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



Semaine du 16/12 au 22/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Pomelo	Tarte aux légumes	Chou chinois, jambon et fromage sauce vinaigrette	Emincé bicolore	Œuf mimosa	Maquereau à la moutarde	Mousse de canard
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Andouillette sauce moutarde Pommes rissolées	Cordon bleu Haricots verts	Paupiette de veau au paprika Petits pois	Poulet rôti Purée	Poisson du jour Jeunes carottes	Boulettes d'agneau à la crème d'ail Flageolets	Blanquette de veau Poêlée forestière et riz
DESSERT	Poire au vin	Fruit frais	Ananas rôti sur pain d'épices	Yaourr sucré	Panna cotta	Fruit frais	Bavarois au caramel



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Producteurs locaux

- *Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance
- *Porc (rôti, sauté, saucisse) : Le Comptoir Armoricain à St Sansom, Pays de Dinan
- *Pain : Boulangerie - Le fournil de Bonaban à La Gouesnière



Produit issu de l'agriculture biologique



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkrjuh

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



Semaine du 23/12 au 29/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Cake à la carotte et mousse de fromage de chèvre	Crêpe aux champignons	Tarte fine à la tomate et mozzarella et chantilly de pesto rouge	Salade de blé	Mortadelle	Sardines à l'huile	Avocat au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Lentilles	Mijoté de porc sauce charcutière Légumes oubliés	Suprême de pintade forestière Pommes Dauphine	Jambon braisé Ratatouille	Parmentier de poisson crécy Purée crécy	Quiche lorraine Salade verte	Coq au vin Pommes vapeur
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais	Forêt noire	Fruit frais	Entremets	Riz au lait	Flan pâtissier



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Producteurs locaux

- *Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance
- *Porc (rôti, sauté, saucisse) : Le Comptoir Armoricain à St Sansom, Pays de Dinan
- *Pain : Boulangerie - Le fournil de Bonaban à La Gouesnière



Produit issu de l'agriculture biologique



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkrjuh

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



Semaine du 30/12 au 05/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Salade d'endives au fromage	Betteraves	Galantine	Macédoine de légumes	Terrine de légumes	Céleri aux pommes	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Duo de chou-fleur et brocolis	Poisson du jour Semoule / Ratatouille	Veau marengo Pommes vapeur	Couscous	Paëlla (Riz)	Steak haché Salsifis	Lapin à la moutarde Gratin dauphinois
DESSERT	Chocolat liégeois	Compote de pommes	Délice aux poires et caramel au beurre salé	Fruit frais	Fromage blanc	Semoule au lait	Gâteau au chocolat



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Producteurs locaux

- *Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance
- *Porc (rôti, sauté, saucisse) : Le Comptoir Armoricain à St Sansom, Pays de Dinan
- *Pain : Boulangerie - Le fournil de Bonaban à La Gouesnière



Produit issu de l'agriculture biologique



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkrruh

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !