



Semaine du 27/01 au 02/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées  	Salade de pépinettes au thon	Rillettes de porc	Céleri aux pommes 	Maquereau à la moutarde
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé	Omelette	Gratin malouin 	Porc à la diable	Dos de colin et crème d'épinards	Sauté de volaille tex mex	Rougail de saucisse
	Flageolets	Ratatouille	Chou-fleur 	Petits pois	Semoule / Epinards	Pommes Noisette	Riz / Légumes du rougail
DESSERT	Cake marbré	Chausson aux pommes	Fromage blanc 	Fruit frais 	Cocktail de fruits	Crème dessert	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**

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://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	Pomelo ☀️	Betteraves vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette	Saalde verte, Edam et Gouda ☀️	Terrine de légumes	Endives, jambon et pommes ☀️	Pêche au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de bœuf à la provençale  Gratin de brocolis	Poulet rôti  Pommes rissolées	Cassoulet  Cocos	Bœuf à la tomate  Coquillettes	Poisson meunière  Riz	Quiche lorraine  Salade verte ☀️	Coq au vin  Pommes vapeur
DESSERT	Yaourt nature	Fruit frais 🌿☀️	Pomme cuite au four	Crème dessert	Fruit frais ☀️	Gâteau de semoule	Poire Belle Hélène

 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : dkrjuh

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



Semaine du 10/02 au 16/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Salade de cœurs de palmier	Salade de tomates	Salade de lentilles	Riz, surimi et poivrons	Piémontaise	Macédoine de légumes	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope viennoise  Haricots verts	Blanquette de veau  Riz	Pâtes à la bolognaise	Bœuf bourguignon  Jeunes carottes	Poisson du jour  Gratin de blettes	Poulet basquaise  Boulgour et légumes à la la basquaise	Lapin à la moutarde  Pommes Dauphine
DESSERT	Crumble aux pommes	Poire pochée	Entremets au chocolat	Fruit frais	Panna cotta	Flan nappé	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 Armoricaïn 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](http://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							
PLAT CHAUD ET GARNITURES							
DESSERT							

 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](http://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							
PLAT CHAUD ET GARNITURES							
DESSERT							

 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](http://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.