



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Terrine de légumes	Chou rouge aux pommes	Carottes râpées	Entrée du chef	Museau vinaigrette	Céleri rémoulade	Terrine de poisson
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope viennoise Coquillettes	Andouillette Purée	Poisson du jour Julienne de légumes	Boulettes d'agneau et crème d'ail Haricots blancs	Couscous de la mer Semoule / Légumes du couscous	Boulettes de bœuf Riz créole	Filet de dinde à la provençale Pommes rissolées
DESSERT	Fruit frais	Fruit frais	Riz au lait	Pomme au four	Cocktail de fruits	Liégeois au chocolat	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 02/03 au 08/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Cake aux légumes	Mousse de canard	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Pomelo	Sardines à l'huile	Œuf mimosa
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boudin noir aux pommes Purée et pomme cuite	Escalope viennoise Salsifis et tomates à la provençale	Poulet rôti Pommes rissolées	Sauté de boeuf au paprika Petits pois	Brandade de poisson Salade verte	Tajine de volaille Semoule et légumes du tajine	Canard à l'orange Carottes glacées
DESSERT	Fruit frais	Compote de pommes	Yaourt sucré	Fruit frais	Entremets	Poire au vin	Brownie

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.



Semaine du 09/03 au 15/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes, dés de volaille et maïs	Terrine de légumes	Rillettes	Betteraves vinaigrette 	Céleri rémoulade 	Macédoine de légumes	Terrine de poisson
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Quenelles de brochet Brunoise de légumes	Poulet rôti forestière Pommes Noisette	Pâtes sauce bolognaise 	Sauté de bœuf au paprika Poêlée du chef	Dos de colin sauce aux crustacés Pommes vapeur	Calamars à l'armoricaine Riz pilaf	Sauté de porc au caramel Haricots verts
DESSERT	Pomme grand-mère	Fruit frais 	Flan nappé	Semoule au lait	Fruit frais 	Cocktail de fruits	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**

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.



Semaine du 16/03 au 22/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Crêpe aux champignons	Cervelas vinaigrette	Salade de lentilles	Hareng et pommes de terre	Salade de chou chinois	Salade d'endives au fromage	Rillettes de sardines au citron
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Andouillette Légumes oubliés	Poisson meunière Semoule	Boulettes de bœuf Petits pois	Sauté de porc au paprika Carottes glacées	Parmentier de poisson Brunoise de légumes et purée	Sauté de bœuf au paprika Pâtes	Paëlla
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert	Entremets au chocolat	Pomme grand-mère	Fruit frais	Tiramisu	Baba au rhum

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	Rillettes de porc	Carottes râpées  	Salade de pépinettes au thon	Friand au fromage	Céleri aux pommes 	Maquereau à la moutarde
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé Flageolets	Omelette Ratatouille	Gratin malouin  Chou-fleur 	Sauté de volaille tex mex Petits pois	Dos de colin et crème d'épinards Semoule et épinards	Sauté de porc à la diable Pommes Noisette	Rougail de saucisse Riz et légumes du rougail
DESSERT	Cake marbré	Chausson aux pommes	Fromage blanc 	Fruit frais 	Cocktail de fruits	Crème dessert	Tarte aux pommes

 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	Pomelo	Betteraves vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette	Pommes de terre, maïs et fromage	Terrine de légumes	Endives, jambon et œuf	Pêche au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de bœuf à la provençale Carottes au jus	Poulet rôti Pommes rissolées	Cassoulet	Filet de dinde normande Julienne de légumes	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	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

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.