

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon	Terrine de légumes	Carottes râpées	Duo de melon et pastèque	Betteraves et maïs
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de dinde Haricots verts	Andouillette Purée	Escalope Viennoise Salsifis à la tomate	Boulettes d'agneau et crème d'ail Haricots blancs	Couscous de la mer Semoule/légumes du couscous
DESSERT	Crumble aux pommes	Cocktail de fruits	Crème aux œufs	Pomme au four	Fruit frais

Un fromage compose votre repas tous les jours.

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



Produit issu de l'agriculture biologique

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



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, maïs et fromage 	Pastèque 	Émincé de volaille, céleri-rave et fromage	Œuf mayonnaise	Carottes râpées 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Printanière de légumes	Hachis parmentier Salade verte 	Rôti de veau au romarin Poêlée du chef 	Lieu aux petits légumes Riz	Sauté de porc au curry Haricots beurre
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc au coulis de fruits 	Semoule au lait	Fruit frais 	Roulé pâtissier

Un fromage compose votre repas tous les jours.

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



Produit issu de l'agriculture biologique

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



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 riz océane	Tomates au fromage et huile d'olive 	Pomelo	Melon 	Quiche aux légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé Petits pois à la française 	Mijoté de bœuf à la provençale Pommes rissolées	Lasagnes  Salade verte  	Paëlla	Filet de poisson à l'oseille Gratin breton
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais 	Gâteau aux pommes	Panna cotta	Fruit frais  

Un fromage compose votre repas tous les jours.

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



Produit issu de l'agriculture biologique

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



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 blé	Mortadelle	Carottes, céleri et julienne de courgettes 	Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Purée	Filet de poisson meunière Gratin de courgettes 	Emincé de bœuf au paprika Boulgour	Rôti de porc au jus Cocos blancs	Pilon de poulet sauce tex mex  Ratatouille
DESSERT	Fruit frais 	Mousseline à la fraise	Compote et biscuits	Fruit frais 	Brownie

Un fromage compose votre repas tous les jours.

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



Produit issu de l'agriculture biologique

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



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 vinaigrette 	Pâté de campagne	Radis, carottes et pommes 	Melon 	Riz au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes (bio) à la carbonara 	Emincé de dinde à la crème Purée de légumes	Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule 	Emincé de bœuf aux olives Pommes rissolées	Dos de colin rôti Carottes au jus 
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais 	Roulé à la confiture	Mousse au chocolat	Chou à la crème

Un fromage compose votre repas tous les jours.

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



Produit issu de l'agriculture biologique

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : sopzkn

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