

Semaine du 29/06 au 05/07

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette 	Pâté de campagne	Radis, carottes et pommes 	Melon 	Riz au thon	Salade aux lardons 	Mortadelle
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 	Côte de porc Petits pois	Paupiette de veau Maria Haricots verts
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais 	Roulé à la confiture	Mousse au chocolat	Chou à la crème	Compote de fruits	Pêcher

 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 Armorican 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 : dkrujh

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Semaine du 06/07 au 12/07

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Courgettes râpées au curry 	Friand au fromage	Carottes râpées 	Terrine de légumes	Salade de tomates 	Melon 	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Andouillette Poêlée de légumes oubliés	Pavé de saumon sauce mikado Brocolis	Hachis parmentier Salade verte 	Boulettes d'agneau et sa crème d'ail Flageolets	Poisson du jour Semoule / Epinards	Quiche lorraine Salade verte 	Poulet rôti Pommes rissolées
DESSERT	Compote de pommes et biscuit	Fromage blanc	Fruit frais 	Poire liégeoise	Beignet	Panna cotta	Tiramisu

  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 Armorican 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 : dkrujh

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

Semaine du 13/07 au 19/07

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Museau vinaigrette	Terrine de poisson	Salade verte, Edam et Gouda	Radis et beurre	Crêpe au fromage	Pastèque	Avocat au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boudin aux pommes Salsifis et tomates à la provençale	Palette de porc à la diable Lentilles au jus et carottes	Steak haché façon Stroganoff Pommes Noisette	Sot-l'y-laisse à la normande Blé	Poisson meunière Duo de haricots	Tajine de volaille Semoule et légumes du tajine	Canard à l'orange Riz pilaf
DESSERT	Fruit frais	Savarin chantilly	Crème dessert	Fruit frais	Riz au lait	Flan nappé	Bavaroise à la fraise

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 Armorican 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 !**

Semaine du 20/07 au 26/07

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise	Céleri rémoulade	Taboulé	Concombre et fromage de brebis 	Maquereau au vin blanc	Melon 	Salade de pâtes, dés de jambon et fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de dinde aux pommes Gratin de brocolis	Émincé de bœuf à la provençale Purée	Saucisse grillée Haricots verts	Cordon bleu Ratatouille	Poisson du marché Riz créole	Poulet Pommes Dauphine	Escalope de porc marinée Carottes glacées
DESSERT	Compote de pommes	Fruit frais 	Fromage blanc	Fruit frais 	Liégeois au chocolat	Cocktail de fruits	Chou à la crème

 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 Armorican 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 : dkrujh

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Semaine du 27/07 au 02/08

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Tomates et mozzarella 	Carottes râpées 	Friand au fromage	Sardines à l'huile	Pastèque	Radis et beurre	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Brandade de poisson Salade verte 	Escalope viennoise Haricots blancs à la tomate	Gratin malouin	Sauté de porc à la diable Gratin de courgettes, tomates et fromage	Cassolette de poisson Brunoise de légumes	Bœuf bourguignon Pommes vapeur	Couscous Sémoule et légumes du couscous
DESSERT	Compote de fruits	Entremets	Fruit frais 	Yaourt	Tropézienne	Fruit frais 	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 Armorican 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 : dkjrjuh

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !