





	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 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 : dkrruh

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



	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 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 : dkrruh

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



	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 Strogonoff 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 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

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

Émincé de
bœuf à la
provençale

Saucisse grillée

Cordon bleu

Poisson du
marché

Poulet

Escalope de
porc marinée

Gratin de
brocolis

Purée

Haricots verts

Ratatouille

Riz créole

Pommes
Dauphine

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 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 : dkrruh

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



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

Escalope viennoise

Gratin malouin

Sauté de porc à la diable

Cassolette de poisson

Bœuf bourguignon

Couscous

Salade verte



Haricots blancs à la tomate

Gratin de courgettes, tomates et fromage

Brunoise de légumes

Pommes vapeur

Semoule 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 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 : dkrruh

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !