

	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 !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  	Concombre bulgare 	Salade de tomates 	Melon 	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier  Salade verte  	Rôti de porc Petits pois	Rougail de saucisse Légumes du rougail	Poulet rôti Pommes rissolées	Poisson du jour Semoule / Epinards
DESSERT	Fruit frais  	Beignet	Poire liégeoise	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	Râpé de courgettes et carottes au curry		Pastèque	Salade verte, Edam et Gouda	Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce charcutière		Boulettes de bœuf	Poisson meunière	Filet de dinde aux pommes
Lentilles au jus	Poêlée du chef		Riz pilaf	Gratin de brocolis et mozzarella	
DESSERT	Fruit frais		Riz au lait au caramel	Fruit frais	Compote de pommes

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 : s0pzkn

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Salade de pâtes, dés de jambon et fromage	Melon 	Concombre et fromage de brebis 	Tomates et mozzarella 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf  Haricots verts 	Cordon bleu Ratatouille	Poulet Pommes Dauphine	Escalope de porc marinée Carottes glacées 	Brandade de poisson Salade verte 
DESSERT	Fromage blanc 	Fruit frais 	Liégeois au chocolat	Chou à la crème	Salade de fruits

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	Carottes râpées  	Pastèque 	Radis et beurre 	Melon 	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin malouin  Chou-fleur et pommes de terre 	Sauté de porc à la diable Gratin de courgettes, tomates et fromage	Émincé de bœuf à la provençale Purée	Couscous maison Semoule et légumes du couscous	Merlu meunière Haricots beurre
DESSERT	Fruit frais  	Tropézienne	Yaourt sucré	Entremets au chocolat	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 !**