

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  	Melon 	Salade chef	Salade de tomates mimosa 	Concombre bulgare 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc sauce dijonnaise   Petits pois 	Steak haché  Frites	Quiche lorraine  Salade verte 	Bœuf à la provençale  Carottes glacées	Rougail de saucisse  Riz et légumes du rougail
DESSERT	Riz au lait 	Mousse au chocolat	Fruit frais 	Beignet	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](http://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 de blé	Salade verte, Edam et Gouda 	Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf   Lentilles au jus 	Jambon grillé  Purée	Longe de porc marinée  Poêlée du chef	Poisson meunière  Riz et ratatouille	Filet de dinde aux pommes  Gratin de brocolis et mozzarella / Bâtonnière de légumes
DESSERT	Compote de fruits 	Fromage blanc	Tarte aux pommes	Fruit frais 	Far breton

**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](http://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	Betteraves vinaigrette 	Taboulé aux légumes	Melon 	Salade de pâtes, dés de volaille et fromage	Salade de tomates 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché   Potatoes 	Émincé de dinde tex mex  Haricots verts	Poulet froid  Chips	Carbonade de bœuf  Carottes glacées	Brandade de poisson  Salade verte 
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais 	Liégeois au chocolat	Chou à la crème	Cocktail 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](http://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 	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Pastèque	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier   Salade verte 	Sauté de porc au curry  Gratin de courgettes, tomates et fromage	Gratin malouin	Couscous maison  Semoule / Légumes du couscous	Carbonara de poisson  Pâtes
DESSERT	Fruit frais 	Velouté aux fruits	Mousseline aux fruits	Mousse 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](http://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	Céleri râpé	Pastèque	Bruschetta	Œuf mayonnaise	Concombre, maïs et fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille	Lasagnes	Rôti de veau au romarin	Lieu aux petits légumes	Mijoté de porc au miel
	Petits pois	Salade verte	Poêlée du chef	Riz	Haricots beurre
DESSERT	Compote de pommes	Fromage blanc	Semoule au lait	Fruit frais	Framboisier

**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



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : sopzkn

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