

	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.


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 de saison
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison


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 !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz 	Tomates au fromage à l'huile d'olive 	Pomelo	Salade coleslaw 	Betteraves vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf  Carottes au jus 	Couscous Semoule / Légumes du couscous	Quiche lorraine Salade verte 	Mijoté de bœuf Pommes rissolées	Filet de poisson sauce aux crustacés Gratin breton
DESSERT	Fruit frais  	Mousse au chocolat	Riz au lait	Yaourt sucré	Roulé à la confiture

Un fromage compose votre repas tous les jours.


 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.


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 de saison
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison


Produit issu de l'agriculture biologique



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 pépinettes	Mortadelle	Salade, jambon, fromage et tomates 	Carottes vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier  Salade verte  	Filet de merlu pané Gratin de courgettes	Sauté de bœuf au paprika Boulgour	Émincé de dinde sauce tex mex Ratatouille	Rôti de porc au jus Cocos blancs
DESSERT	Fruit frais  	Mousseline à l'abricot	Compote et biscuits	Moelleux 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.


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 de saison
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison


Produit issu de l'agriculture biologique



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	Betteraves vinaigrette 	Pâté de campagne	Radis noir aux pommes 	Tomates vinaigrette et fromage de brebis 	Riz au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la carbonara 	Poulet à la crème Purée de légumes	Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule / Légumes du tajine	Mijoté de porc à la moutarde Pommes de terre rôties	Dos de colin rôti Carottes au jus
DESSERT	Yaourt aux fruits 	Fruit frais 	Fruit frais 	Glace	Muffin aux pépites

Un fromage compose votre repas tous les jours.


Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.


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 de saison
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison


Produit issu de l'agriculture biologique



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 et maïs 	Taboulé	Pomelo	Céleri et jambon 	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets  Potatoes 	Bœuf à la tomate Petits pois	Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail	Poulet rôti Haricots verts	Poisson du jour Pommes vapeur / Épinards
DESSERT	Fruit frais 	Ile flottante	Poire au sirop	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.


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 de saison
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison


Produit issu de l'agriculture biologique



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : sopzkn

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