

Semaine du 26/10 au 01/11


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Museau vinaigrette	Sardines à l'huile	Carottes râpées	Radis et beurre	Salade de tomates mimosa	Pomelo	Avocat sauce cocktail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Omelette Épinards à la crème	Lapin aux pruneaux Potatoes	Escalope viennoise Tortis sauce napolitaine	Bœuf à la tomate Petits pois	Poisson du jour Gratin de brocolis	Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail	Poulet rôti Pommes sautées en persillade
DESSERT	Mousse au citron	Fruit frais	Fromage blanc	Beignet	Poire Belle Hélène	Fruit frais	Tarte aux pommes alsacienne

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	Maquereau à la moutarde	Terrine de légumes	Céleri râpé au curry	Taboulé	Betteraves à l'orange	Chou blanc aux lardons	Rillettes de sardines
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Andouillette Pommes au four/légumes oubliés	Calamars à l'armoricaine Riz créole	Hachis Parmentier Salade verte	Sauté de volaille aux champignons Salsifis	Duo de poisson sauce dieppoise Ratatouille et semoule	Bœuf au paprika Haricots verts	Jambon braisé à l'ananas Purée
DESSERT	Muffin aux pépites	Fruit frais	Compote de pomme	Crumble aux pommes	Fruit frais	Riz au lait	Tropézienne

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 Armoricain 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	Salade de pommes de terre au thon	Taboulé	Carottes râpées  	Radis noir aux pommes 	Crêpe au fromage	Macédoine	Pomelo
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de dinde à la Provençale Ratatouille et semoule	Paupiette de veau Légumes d'Antan	Boulettes de bœuf à la tomate  Potatoes 	Sauté de porc au curry Flageolets	Cassolette de poisson sauce Dieppoise Julienne de légumes	Lasagnes Salade verte 	Rougail de saucisse Légumes et riz
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt sucré 	Fruit frais 	Compote	Chausson aux pommes	Cocktail de fruits	Gâteau aux poires

 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	Salade de blé	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage	Salade verte, Edam et Gouda	Mousse de foie	Râpé de potiron et fruits secs	Pêche au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de poisson Brocolis au beurre	Hachis parmentier Salade verte	Bœuf Thaï Légumes du wok	Poulet rôti Mélange campagnard	Filet de lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes	Tartiflette Salade verte	Veau Marengo Carottes et riz
DESSERT	Poire pochée	Fruit frais	Fromage blanc	Gaufre	Fruit frais	Tiramisu	Flan Pâtissier

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	Pâté de campagne	Poireaux vinaigrette	Pomelo	Céleri aux pommes	Œuf mayonnaise	Chou blanc aux lardons	Rillettes de sardines
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Parmentier de poisson printanier Salade verte	Langue de bœuf à la tomate Coquillettes	Filet de dinde aux pommes Pommes rissolées	Gratin malouin Chou-fleur	Poisson du jour Fondue de poireaux	Bœuf au paprika Haricots verts	Jambon braisé à l'ananas Purée
DESSERT	Pomme au four	Cocktail de fruits	Fruit frais	Compote	Fruit frais	Riz au lait	Tropézienne

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							
PLAT CHAUD ET GARNITURES							
DESSERT							

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 !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.