

Semaine du 30/11 au 06/12



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Radis et beurre	Friand au fromage	Betteraves vinaigrette	Riz au surimi	Taboulé	Rillettes et cornichons	Avocat sauce cocktail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pot au feu Légumes du pot	Paupiette de veau au paprika Salsifis	Pâtes à la bolognaise Coquillettes	Emincé de volaille sauce tex mex Petits pois	Poisson pané au citron Bâtonnière de légumes	Rôti de porc à la dijonnaise Haricots beurre	Sauté de canard à l'orange Riz pilaf
DESSERT	Liégeois au café	Fruit frais	Entremets à la vanille	Fruit frais	Mousse au chocolat	Muffin aux pépites	Bavarois au caramel

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

Code à saisir : dkrruh

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

## Semaine du 07/12 au 13/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Salade de chou chinois	Salade de cœurs de palmiers	Carottes râpées	Poireaux viniagrette	Salade chef	Pâté de campagne	Chou rouge en salade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boudin noir aux pommes  Purée / Pommes cuites	Tajine d'agneau  Légumes du tajine	Sauté de volaille sauce normande  Haricots verts	Lasagnes  Salade verte	Poisson aux petits légumes  Pommes vapeur / Brunoise de légumes	Cuisse de lapin  Poêlée campagnarde	Couscous  Semoule / Légumes du couscous
DESSERT	Fruit frais	Beignet à la framboise	Semoule au lait	Compote de fruits	Fruit frais	Panna cotta et son coulis de fruits	Poirier

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

Code à saisir : dkrjuh

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

Semaine du 14/12 au 20/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre et hareng	Salade d'endives 	Salade de pâtes 	Macédoine de légumes	Rillettes	Salade coleslaw 	Pomelo, crevettes et avocat 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Andouillette sauce dieppoise  Légumes oubliés	Poulet rôti  Poêlée de légumes	Steak haché   Petits pois 	Escalope viennoise  Purée	Poisson du jour  Riz	Duo de chipolata et merguez  Pommes sautées	Cuisse de canette  Cocos blancs
DESSERT	Fruit frais 	Tarte amandine	Fruit frais  	Velouté aux fruits	Fruit frais 	Mousse à la fraise	Ile flottante

 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**

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : dkrruh

**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.

Semaine du 21/12 au 27/12



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Salade chef	Piémontaise	Pizzetta	Galantine	Céleri aux pommes	Asperges vinaigrette	Maquereau au vin blanc
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet basquaise  Légumes à la basquaise	Gratin malouin  Chou-fleur	Sauté de porc au curry  Flageolets	Suprême de pintade sauce forestière  Pommes dauphine	Poisson meunière  Ratatouille	Saucisse grillée  Lentilles	Paupiette de veau  Gratin de blettes
DESSERT	Semoule au lait	Compote de fruits	Fruit frais	Forêt noire	Poire pochée	Fruit frais	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 Armorican 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 : dkrruh

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Saalde de pommes de terre et hareng	Carottes râpées	Macédoine de légumes	Terrine de Saint Jacques et crème de ciboulette	Saucisson sec	Cœurs de palmiers	Salade exotique
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes d'agneau et crème d'ail  Printanière de légumes	Cordon bleu  Brocolis au beurre	Poireaux au jambon  Fondue de poireaux	Sauté de veau milanaise  Rösti de légumes	Cassolette de lotte  Risotto d'asperges	Rôti de dinde aux pruneaux  Poêlée bretonne	Palette de porc à la diable  Gratin dauphinois
DESSERT	Fruit frais	Entremets	Riz au lait	Tarte au citron meringuée	Fruit frais	Pomme au four et pain d'épices	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](http://www.clicetmiam.fr)  
 Code à saisir : dkrjuh

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