

Semaine du 01/02 au 07/02

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|--------------------------|--|------------------------------|---------------------------------------|---|------------------------------------|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Pamplemousse | Terrine de légumes | Carottes râpées | Museau vinaigrette | Salade d'endives, Bleu et croûtons | Macédoine de légumes | Rillettes de saumon |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Calamars à l'armoricaine Boulgour | Langue de bœuf Tortis | Hachis parmentier Salade verte | Paupiette de veau Choux de Bruxelles | Brandade Salade verte | Tarte au fromage de chèvre et tomates Purée de céleri | Couscous Semoule / Légumes du couscous |
| DESSERT | Fruit frais | Tiramisu | Entremets au chocolat | Chou chantilly | Biscuit roulé | Fruit frais | 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

Code à saisir : dkrruh

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

Semaine du 08/02 au 14/02



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|--------------------------|---|--|-----------------------------------|---------------------------------|--|-------------------------------------|--|
| HORS D'ŒUVRE | Salade de haricots verts au thon | Artichauts sauce barigoule | Betteraves | Salade piémontaise | Poireaux vinaigrette | Asperges sauce rémoulade | Terrine de poisson |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Poisson sauce aux crustacés Gratin d'épinards et pommes de terre | Tajine de dinde Légumes du tajine | Boulettes de bœuf Potatoes | Bœuf au paprika Carottes | Calamars à la romaine Riz pilaf | Quiche lorraine Salade verte | Rôti de porc aux pruneaux Poêlée forestière |
| DESSERT | Fruit frais | Mousse à la fraise | Compote de fruits | Semoule au lait | Fromage blanc | Fruit frais | 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

Code à saisir : dkrruh

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



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|--------------------------|--|----------------------------------|--|---------------------------|---|------------------------------|--|
| HORS D'ŒUVRE | Hareng et pommes de terre | Pâté de campagne | Carottes râpées | Macédoine au surimi | Friand au fromage | Salade de chou chinois | Avocat aux crevettes |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Sot-l'y-laisse à la normande Haricots verts | Pot au feu Légumes du pot | Poisson du jour Poêlée de légumes | Cordon bleu Tortis | Duo de poissons Gratin de brocolis | Lasagnes Salade verte | Emincé de volaille à la provençale Pommes rissolées |
| DESSERT | Mousseline à la pomme | Beignet | Yaourt sucré | Fruit frais | Cocktail de fruits | Crème au café | Gâteau au chocolat |

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

Code à saisir : dkrruh

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

Semaine du 22/02 au 28/02



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|--------------------------|---|--|----------------------------------|-----------------------------------|---|--|--|
| HORS D'ŒUVRE | Salade de riz | Crêpe aux champignons | Céleri rémoulade | Friand au fromage | Salade de blé | Radis noir vinaigrette | Rillettes de sardines |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Poulet basquaise Légumes sauce basquaise | Quenelles de brochet Pommes fondantes | Gratin malouin Chou-fleur | Saucisse grillée Lentilles | Poisson du jour Purée de légumes | Sauté de dinde au curry Légumes d'antan | Parmentier de canard Salade verte |
| DESSERT | Pomme au four | Fruit frais | Compote de fruits | Fruit frais | Flan parisien | Mousse au chocolat | Tarte 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 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
 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.