

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Pâté de campagne	Salade de pommes de terre au thon	Chou chinois et jambon 	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier  Salade verte 	Paëlla	Paupiette de volaille Légumes d'antan	Mijoté de bœuf Boullgour et petits légumes	Merlu pané Coquillettes / Ratatouille
DESSERT	Entremets au chocolat 	Fruit frais 	Salade de fruits	Fromage blanc	Far aux pommes

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

Code à saisir : sopzkn

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Potage	Salade César au poulet et croûtons 	Mousse de foie	Macédoine de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf à la crème d'ail  Potatoes 	Gratin de pâtes strasbourgeois	Bœuf façon thaï Légumes du wok	Filet de lieu aux légumes Haricots verts	Gratin savoyard Salade verte 
DESSERT	Fruit frais  	Flan nappé	Flan pâtissier	Riz au lait	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

Code à saisir : sopzkn

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  	Émincé bicolore 	Pamplemousse 	Pommes de terre au thon	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché 	Filet de dinde aux pommes	Carbonara de saumon	Paupiette de veau marengo	Poisson du jour
	Petits pois 	Pommes rissolées	Coquillettes	Poêlée du chef	Riz
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais 	Mousse au chocolat	Chou à la crème	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

Code à saisir : sopzkn

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri vinaigrette 	Riz au surimi	Rillettes et cornichons	Betteraves au vinaigre balsamique	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin malouin 	Émincé de volaille aux champignons	Jambalaya	Mijoté de porc au miel	Poisson meunière
		Haricots beurre	Riz et légumes	Flageolets	Ratatouille
DESSERT	Compote de fruits 	Fruit frais 	Fruit frais 	Liégeois au chocolat	Brownie

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

Code à saisir : sopzkn

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Haricots verts et thon	Macédoine de légumes	Chou blanc et fromage 	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier 	Jambon grillé	Émincé de dinde à la provençale	Couscous	Poisson aux petits légumes
	Salade verte 	Coquillettes	Blé томaté	Semoule / Légumes du couscous	Gratin d'épinards et pommes de terre
DESSERT	Entremets au chocolat 	Velouté aux fruits	Semoule au lait	Fruit frais 	Crêpe 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.



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

Code à saisir : sopzkn

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !