

	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  Salade verte 	Jambon grillé Coquillettes	Émincé de dinde à la provençale Blé томaté	Couscous Semoule / Légumes du couscous	Poisson aux petits légumes 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 !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	Salade de perles	Chou rouge en salade 	Céleri aux pommes 	Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Rôti de porc sauce dijonnaise Poêlée forestière	Calamars à la romaine Riz pilaf	Bœuf au paprika Boulgour	Poisson du jour Ratatouille
DESSERT		Fromage blanc	Fruit frais 	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.



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 	Macédoine au surimi	Salade de chou chinois et lardons 	Concombre au fromage de brebis	Salade de riz
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché  Petits pois 	Cordon bleu Purée	Lasagnes Salade verte 	Émincé de volaille au curry Tortis	Duo de poissons Gratin de légumes
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais 	Mousse à la poire	Fruit frais 	Gâteau au chocolat

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 	Crêpe au fromage	Rillettes et cornichons	Tomates et fromage	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin malouin 	Filet de dinde à la normande	Jambalaya	Mijoté de porc	Poisson meunière
	Chou-fleur 	Haricots verts	Riz et légumes	Pommes rissolées	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	Betteraves vinaigrette 	Concombre vinaigrette	Radis noir et pommes 	Salade verte, lardons et croûtons 	Salade de blé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise 	Saucisse grillée Lentilles	Paupiette de veau Petits pois	Poulet basquaise Riz et légumes sauce basquaise	Gratin de poisson Purée de légumes
DESSERT	Compote de fruits 	Fruit frais 	Riz au lait	Fruit frais 	Flan parisien

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 !**