

| | 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 !**

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---------------------------------------|------------------|---|------------------------|--|
| HORS D'ŒUVRE | Tomates vinaigrette | Pâté de campagne | Salade de pommes de terre au thon | Chou chinois au jambon | Concombre vinaigrette |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Hachis parmentier Salade verte | Paëlla | Duo de chipolatas et merguez Légumes oubliés | Paëlla Boulgour | Merlu pané Gratin de chou-fleur |
| 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 | Carottes râpées  | Salade de tomates et fromage  | Concombre sauce bulgare  | Jeudi de l'Ascension | Rillettes et cornichons |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Cordon bleu Coquillettes | Boulettes de bœuf à la provençale  Petits pois  | Rougail de saucisse Riz et légumes du rougail | | Dos de lieu au cumin Semoule / Épinards |
| DESSERT | Fruit frais  | Clafoutis aux pommes  | Poire au sirop | | 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 | Macédoine de légumes | Salade de pommes de terre  | Salade de blé | Râpé de carottes et courgettes au curry   | Salade verte, Edam et Gouda  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Jambon grillé à l'ananas Lentilles au jus  | Steak haché  Poêlée du chef  | Longe de porc aux pruneaux Gratin de brocolis | Dos de colin meunière Panaché de haricots | Filet de dinde sauce colombo Pommes rissolées |
| DESSERT | Fruit frais  | Yaourt aux fruits  | Chausson aux pommes | Flan pâtissier | 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 | Lundi de Pentecôte | Concombre vinaigrette  | Radis et beurre  | Salade de pâtes | Tomates vinaigrette  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | Nuggets de volaille  Semoule  | Jambon blanc Chips | Sauté de porc sauce dijonnaise Carottes glacées  | Brandade de poisson Salade verte  |
| DESSERT | | Fruit frais   | Fromage blanc | Chou à la crème | Compote de fruits  |

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 | Salade de pommes de terre, jambon et tomates   | Crêpe au fromage | Emincé bicolore  | Salade de haricots verts et thon | Pâté de foie |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Boulettes de bœuf  Petits pois  | Sauté de bœuf au paprika Gratin de courgettes | Filet de dinde à la normande Chou-fleur | Saucisse Lentilles  | Carbonara de poisson Pâtes  |
| DESSERT | Fruit frais   | Yaourt sucré  | Tropézienne | Ile flottante | 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 !**