



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Salade 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

Code à saisir : dkrruh

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Émincé bicolore	Terrine de légumes	Betteraves vinaigrette	Mortadelle	Pomelo	Carottes et panais râpés	Pommes de terre au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boudin noir aux pommes Purée et pommes cuites	Escalope viennoise Ratatouille	Pâtes à la bolognaise	Paëlla	Pavé de saumon sauce oseille Pommes vapeur	Quiche lorraine Salade verte	Mijoté de bœuf Haricots verts
DESSERT	Fruit frais	Semoule au lait	Entremets au chocolat	Tarte au chocolat	Flan nappé	Pomme au four	Fruit frais

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 11/01 au 17/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Terrine de poisson	Salade du chef	Chou blanc et dés de fromage	Salade verte, Edam et Gouda	Mousse de foie	Crêpe au fromage	Salade d'agrumes et effiloché de crabe
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc Gratin de chou-fleur	Cordon bleu Pâtes sauce napolitaine	Boulettes de bœuf au paprika Potatoes	Poulet rôti Mélange campagnard	Filet de lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes	Bœuf thaï Légumes du wok	Coq au vin Pommes de terre
DESSERT	Fruit frais	Compote de fruits	Fruit frais	Liégeois	Cocktail de fruits	Fromage blanc	Flan pâtissier

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 !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Museau vinaigrette	Légumes à la grecque	Carottes râpées	Chou chinois, jambon et fromage de brebis	Terrine de légumes	Pomelo	Sardines à l'huile
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de bœuf forestier Salsifis	Omelette Purée / Fondue de poivrons	Steak haché Petits pois	Filet de dinde aux pommes Pommes rissolées	Poisson du jour Riz	Quiche Salade verte	Paupiette de volaille Poêlée du chef
DESSERT	Riz au lait	Pomme au four	Yaourt	Fruit frais	Entremets au café	Mousse au chocolat	Chou à la crème

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	Œuf mayonnaise	Poireaux vinaigrette	Céleri râpé	Riz au surimi	Taboulé	Rillettes et cornichons	Maquereau à la moutarde
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Quenelles de volaille	Cassolette de fruits de mer	Gratin malouin	Emincé de dinde à la provençale	Poisson meunière	Jambalaya	Blanquette de veau
	Julienne de légumes	Pommes vapeur	Chou-fleur	Carottes au jus	Haricots beurre	Riz	Légumes de la blanquette
DESSERT	Semoule au lait	Poire au vin	Compote de fruits	Fruit frais	Café liégeois	Fruit frais	Brownie

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 !**