



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz	Crêpe aux champignons	Betteraves vinaigrette	Radis noir vinaigrette	Salade de blé	Friand au fromage	Rillettes de sardines
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet basquaise Légumes à la basquaise	Quenelles de brochet Pommes fondantes	Gratin malouin Chou-fleur	Saucisse Lentilles	Gratin de poisson Purée de légumes	Sauté de dinde au curry Légumes oubliés	Parmentier de canard Purée
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 !**

Semaine du 03/05 au 09/05



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Mousse de canard	Terrine de légumes	Tomates vinaigrette	Chou chinois au jambon	Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre au thon	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Omelette aux poivrons et fromage Tomates à la provençale	Escalope viennoise Ratatouille	Hachis parmentier Salade verte	Paëlla	Merlu pané Gratin de chou-fleur	Paupiette de volaille Légumes oubliés	Mijoté de bœuf Boulgour
DESSERT	Poire pochée	Semoule au lait	Entremets au chocolat	Fromage blanc	Chausson aux pommes	Salade de fruits	Far aux pommes

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 10/05 au 16/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Terrine de légumes	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Salade de tomates et fromage	Rillettes et cornichons	Concombre sauce bulgare	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Langue de boeuf Pommes vapeur	Boudin noir Légumes oubliés	Cordon bleu Coquillettes	Boulettes de bœuf à la provençale Petits pois	Dos de lieu au cumin Semoule / Épinards	Rougail de saucisse Riz et légumes du rougail	Palette de porc à la diable Rösti de légumes
DESSERT	Compote de fruits	Semoule au lait	Fruit frais	Clafoutis aux pommes	Fruit frais	Liégeois	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 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 : dkruh

**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.

Semaine du 17/05 au 23/05



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Cake aux légumes	Poireaux vinaigrette	Macédoine de légumes	Salade de pommes de terre	Râpé de carottes et courgettes au curry	Macédoine de légumes	Avocat et crevettes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Andouillette sauce moutarde Purée	Poulet rôti Pommes de terre rissolées	Jambon grillé à l'ananas Lentilles au jus	Steak haché Poêlée du chef	Dos de colin meunière Panaché de haricots	Emincé de dinde et sa sauce Coquillettes	Longe de porc aux pruneaux Gratin de brocolis
DESSERT	Pomme au four	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Chausson aux pommes	Entremets	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 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.



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Terrine de poisson	Pâté de campagne	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Tomates vinaigrette	Radis et beurre	Rillettes de sardines
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Colombo de dinde Pommes de terre sautées	Calamars à la romaine Julienne de légumes	Tomates farcies Riz pilaf	Escalope viennoise Semoule	Brandade de poisson Salade verte	Jambon grillé Flageolets	Coq au vin Pommes vapeur
DESSERT	Tiramisu	Fruit frais	Compote de fruits	Fruit frais	Compote de fruits	Fromage blanc	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 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.



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes	Pomelo	Crêpe au fromage	Tarte aux poireaux	Pâté de foie	Concombre	Maquereau à la moutarde
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc Carottes glacées	Lasagnes Salade verte	Sauté de bœuf au paprika Gratin de courgettes	Cordon bleu Purée de céleri	Carbonara de poisson Coquillettes	Filet de dinde à la normande Chou-fleur	Sauté de canard à l'orange Riz créole
DESSERT	Cocktail de fruits	Fruit frais	Yaourt sucré	Fruit frais	Poire pochée	Semoule au lait	Ile flottante

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 Armoricain 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 !**