



	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 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	Pastèque	Tomates et mozzarella	Betteraves vinaigrette	Animation Hawaï: Melon	Rillettes	Radis et beurre	Rosette et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boudin noir Pommes de terre au four	Émincé de dinde marengo Coquillettes	Escalope viennoise Printanière de légumes	Saimin (noodles et porc en bouillon de légumes)	Filet de colin Carottes au jus	Tajine de poulet Semoule et légumes du tadjine	Lapin à la moutarde Pommes vapeur
DESSERT	Entremets au café	Pêche melba	Fruit frais	Cake à la banane et noix de macadamia	Fruit frais	Crème au chocolat	Framboisier

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 : dkruh

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Concombre et fromage de brebis	Asperges en vinaigrette	Salade de riz océane	Pastèque	Carottes râpées	Salade de tomates	Céleri rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rougail de saucisse Riz et légumes du rougail	Omelette aux poivrons Purée	Poulet à la provençale Haricots beurre	Mijoté de bœuf Pommes rissolées	Poisson du jour sauce aurore Gratin de chou-fleur	Lasagnes Salade verte	Sauté de porc au caramel Petits pois
DESSERT	Mousse au citron et Spéculoos	Flan nappé	Crème praliné	Fruit frais	Compote de pommes	Fruit frais	Tarte au chocolat

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	Terrine de légumes	Pomelo	Betteraves	Salade de cœurs de palmiers	Salade de blé au chorizo	Andouille et cornichons	Avocat et crevettes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Légumes oubliés	Poulet rôti Pommes sautées	Boulettes de bœuf au paprika Purée	Saucisse grillée Ratatouille	Poisson pané Crumble de courgettes	Émincé de dinde aux épices thaï Boulgour	Palette de porc à la graine de moutarde Flageolets
DESSERT	Panna cotta aux fruits rouges	Crumble de pommes, ananas et noix de coco	Fruit frais	Crème dessert	Yaourt aromatisé	Poire Belle Hélène	Tiramisu

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	Cake aux légumes	Artichaut vinaigrette	Concombre sauce bulgare	Œuf mayonnaise	Cervelas vinaigrette	Pomelo	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Andouillette Poêlée bretonne	Boulettes de bœuf au paprika Haricots verts	Pâtes (bio) à bolognaise	Sauté de porc au caramel Purée de légumes	Pavé de saumon sauce mikado Carottes vichy	Paëlla	Blanquette de veau Pommes vapeur
DESSERT	Flan nappé au caramel	Semoule au lait	Salade de fruits frais	Fruit frais	Moelleux aux fruits	Yaourt nature sucré	Fraisier

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkrruh

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !