



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Melon	Terrine de légumes	Taboulé	Crêpe aux champignons	Pâté de foie	Concombre et fromage de brebis	Salade de haricots verts et thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Brandade Salade verte et purée	Cassolette de fruits de mer Brunoise de légumes et pommes de terre vapeur	Paupiette de veau sauce tandori Petits pois	Sauté de bœuf à la provençale Gratin de courgettes	Carbonara de poisson Pâtes	Gratin malouin Chou-fleur	Saucisse Lentilles
DESSERT	Cocktail de fruits	Pommes au four	Tiramisu	Yaourt	Fruit frais	Entremets	Ile flotante

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 !**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Rillettes et cornichons	Carottes cuites au cumin	Betteraves vinaigrette	Pastèque	Terrine de légumes	Bruschetta	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti Légumes du chef	Mijoté de porc Coquillettes	Cordon bleu Printanière de légumes	Hachis parmentier Salade verte	Jambon grillé Flageolets et tomates à la provençale	Boulettes de bœuf Poêlée du légumes	Sauté de veau marengo Pommes rissolées
DESSERT	Pomme au four	Flan nappé	Fruit frais	Panna cotta	Fruit frais	Semoule au lait	Tropézienne

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 !**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Terrine de poisson	Pomelo	Tomates et mozzarella	Céleri râpé	Saucisse sec	Melon	Pêche au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au curry Lentilles	Boudin noir Pommes fruits et pommes vapeur	Mijoté de bœuf Semoule aux fruits secs	Filet de dinde sauce normande Bâtonnière de légumes	Poisson du marché Gratin de chou-fleur	Lasagnes Bâtonnière de légumes	Pintade aux pommes Pommes de terre sautées
DESSERT	Yaourt nature	Tiramisu	Fruit frais	Smoothie aux fruits rouges	Riz au lait	Crème dessert	Tarte 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 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 !**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Andouille et beurre	Macédoine de légumes	Concombre vinaigrette	Melon	Salade de blé	Mortadelle	Concombre vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes aux fruits de mer Tortis	Langue de bœuf Carottes et champignons	Saucisse Flageolets	Rôti de porc Petits pois	Poisson pané Courgettes poêlées	Emincé de bœuf au paprika Boulgour	Couscous Semoule et légumes du couscous
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc	Fruit frais	Muffin	Cocktail de fruits	Compote et biscuits	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 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 : dkrjuh

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Cake aux légumes	Artichauts vinaigrette	Concombre et fromage de brebis	Oeuf mayonnaise	Riz au thon	Radis et beurre	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Andouillette Poêlée bretonne	Boulettes de bœuf au paprika Haricots verts	Pâtes (bio) à la bolognaise	Sauté de porc au caramel Purée de légumes	Boulettes de bœuf à la Provençale Carottes vichy	Tajine de volaille Semoule et légumes du tajine	Blanquette de veau Pommes vapeur
DESSERT	Semoule au lait	Mousse au chocolat	Yaourt nature	Fruit frais	Cake aux fruits	Fruit frais	Bavarois à la fraise

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 : dkruh

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE							
PLAT CHAUD ET GARNITURES							
DESSERT							

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 : dkrjuh

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