



	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 Armoricain 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 !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz	Radis et beurre	Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Taboulé	Rillettes et cornichons	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière Poêlée bretonne	Boudin noir aux pommes Pommes fruit et purée	Cordon bleu Coquillettes	Bœuf à la provençale Petits pois	Dos de colin Épinard à la crème	Rougail de saucisse Riz et légumes du rougail	Filet de dinde au curry Pommes de terre rissolées
DESSERT	Cocktail de fruits	Yaourt aux fruits	Fruit frais	Beignet	Fruit frais	Entremets	Poire Belle Hélène

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	Œuf mayonnaise	Salade de tomates	Piémontaise	Salade verte, Edam et Gouda	Pastèque	Courgettes râpées au curry	Rillettes de saumon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc aux pruneaux Purée de céleri	Jambon grillé à l'ananas Lentilles	Boulettes de bœuf Poêlée du chef	Poulet rôti Pommes de terre sautées	Dos de colin Riz	Sauté de dinde marengo Carottes et champignons	Couscous Semoule et légumes du couscous
DESSERT	Panna cotta	Fruit frais	Riz au lait	Compote et biscuit	Fruit frais	Crème dessert	Tropéziène

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 : dkrjuh

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Asperges vinaigrette	Pâté de campagne	Pomelo	Macédoine de légumes	Chou-fleur vinaigrette	Radis et beurre	Pêche au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Andouillette Gratin de courgettes	Calamars à la romaine Riz et tomates à la provençale	Viennoise de volaille Haricots vert	Pâtes à la bolognaise Coquillette	Dos de saumon Poêlée de blettes et poivrons	Poulet rôti Pommes de terre rissolées	Sauté de porc au caramel Carottes glacées
DESSERT	Fruit frais	Poire pochée	Fromage blanc	Fruit frais	Semoule au lait	Liégeois au chocolat	Chou chantilly

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	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 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 !**