

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux

- * Le lait: Crèmerie de la Rance - Plouer sur Rance
- * Porc Label Bleu Blanc Coeur (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie - Les Champs Géraux
- * Le pain: Boulangerie de Créhen
- * Légumes: Les Jardins de l'Aubénière - St Cast Le Guildo
- * Légumes: Jardins des Quatre Vaux - Corseul
- * Saucisse: Cheville 35 - Miniac Morvan
- * Yaourt Le Petit Gué: lycée Les Vergers - Dol de Bretagne



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 89BPQ

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

Mousse de foie

Crème de carottes à
la Vache Qui Rit

11 novembre

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Tortis sauce
napolitaine



Colin sauce
dieppoise

Jambon braisé à
l'ananas

Semoule /
Ratatouille

Haricots verts à l'ail

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Crème dessert à la
vanille

Fruit frais



Clafoutis

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Produits locaux

- * Le lait: Crèmerie de la Rance - Plouer sur Rance
- * Porc Label Bleu Blanc Coeur (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie - Les Champs Géraux
- * Le pain: Boulangerie de Créhen
- * Légumes: Les Jardins de l'Aubénière - St Cast Le Guildo
- * Légumes: Jardins des Quatre Vaux - Corseul
- * Saucisse: Cheville 35 - Miniac Morvan
- * Yaourt Le Petit Gué: lycée Les Vergers - Dol de Bretagne



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 89BPQ

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre au thon

Chou chinois râpé & jambon



Potage de légumes

Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cuisse de poulet aux épices

Mijoté de bœuf à la tomate

Rôti de porc aux pommes

Mijoté de haricots rouges à la mexicaine



Julienne de légumes

Pommes sautées

Gratin de chou-fleur

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré

Brownie

Cocktail de fruits

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 89BPQ

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron



Salade de pâtes au surimi

Crème de potiron

Rosette et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade



Bœuf façon thaï

Galette & saucisse

Dos de colin sauce aux crustacés

Salade verte



Légumes du wok

Salade verte



Boullgour aux petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Compote de pommes

Fruit frais



Riz au lait à la vanille

Fruit frais



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux

- * Le lait: Crèmerie de la Rance - Plouer sur Rance
- * Porc Label Bleu Blanc Coeur (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie - Les Champs Géraux
- * Le pain: Boulangerie de Créhen
- * Légumes: Les Jardins de l'Aubénière - St Cast Le Guildo
- * Légumes: Jardins des Quatre Vaux - Corseul
- * Saucisse: Cheville 35 - Miniac Morvan
- * Yaourt Le Petit Gué: lycée Les Vergers - Dol de Bretagne



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 89BPQ

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves à l'orange

Carottes et panais
râpés



Tortis aux olives &
fromage

Potage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau

Émincé de dinde aux
champignons

Boulettes de soja,
tomates et basilic



Merlu pané au citron

Haricots verts sautés

Pommes rissolées

Poêlée du chef

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Chou à la crème

Fruit frais



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux

- * Le lait: Crèmerie de la Rance - Plouer sur Rance
- * Porc Label Bleu Blanc Coeur (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie - Les Champs Géraux
- * Le pain: Boulangerie de Créhen
- * Légumes: Les Jardins de l'Aubénière - St Cast Le Guildo
- * Légumes: Jardins des Quatre Vaux - Corseul
- * Saucisse: Cheville 35 - Miniac Morvan
- * Yaourt Le Petit Gué: lycée Les Vergers - Dol de Bretagne



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 89BPQ