

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Betteraves  
vinaigrette

Cervelas vinaigrette

Potage crème de  
carottes à la vache  
qui rit

Riz au thon tomate

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Tortis à la  
napolitaine



Poisson sauce beurre  
blanc

Boulettes de bœuf  
aux champignons

Cordon bleu frais

Tortis

Ratatouille /  
Semoule

Purée

Haricots verts à l'ail

### PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

### DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Roulé au chocolat et  
noix de coco



Velouté aux fruits

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 89BPQ

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, emmental & ciboulette

Pamplemousse



Potage de légumes

Œuf dur mayonnaise

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cuisse de poulet aux épices barbecue

Paupiette de veau au paprika

Colombo de porc

Mijoté de haricots rouges à la mexicaine



Julienne de légumes

Pommes de terre sautées

Gratin de chou-fleur

Riz

### PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

### DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré

Brownies



Cocktail de fruits

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 89BPQ

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Macédoine de légumes

Riz au thon

Crème de potiron

Rillettes et cornichons

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin de gnocchis au fromage



Escalope de dinde à l'orientale

Galette saucisse

Lieu sauce aux crustacés

Salade verte



Haricots beurre

Salade verte



Boullgour aux petits légumes

### PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

### DESSERT

Compote

Flan nappé au caramel

Cake au citron



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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 89BPQ

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et maïs

Betteraves à la vinaigrette

Pomelos 

Potage

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de coco

Jambon grillé

Reblochonade 

Merlu pané au citron

Poêlée du chef

Haricots verts

Salade verte 

Riz

### PRODUIT LAITIER

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 89BPQ