

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron

Piémontaise

Potage

Salade verte, Edam et Gouda 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade 

Sauté de volaille sauce thaï

Galette et saucisse

Colin sauce aux crustacés

Salade verte 

Haricots beurre

Salade verte

Boullgour aux petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Crème dessert

Fruit frais 

Riz au lait et coulis de fruits rouges

Flan nappé au caramel

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

Salade de pâtes

Betteraves à la vinaigrette

La coleslaw



Pâté de foie

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de volaille à la normande

Jambon grillé

Falafels de fèves et coriandre



Merlu pané au citron

Poêlée du chef

Pommes rissolées

Petits pois

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais



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 - Plover 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

Céleri aux pommes



Riz au thon et ciboulette

Carottes râpées



Taboulé à l'orientale

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Bolognaise de légumes



Pilon de poulet sauce tex mex

Mijoté de porc au miel

Poisson sauce au beurre blanc

Macaronis

Julienne de légumes

Haricots blancs au thym

Purée de potiron

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Crème dessert à la vanille

Fruit frais



Cake au citron

Yaourt nature sucré

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