

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, fromage, oignons & ciboulette

Carottes râpées aux épices



Chou chinois au fromage



Potage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de dinde

Marée du jour

Hachis parmentier

Tajine de pois chiches aux fruits secs



Haricots panachés

Farfalles

Salade verte



Semoule / Légumes du tajine

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc à la confiture

Compote de fruits

Gâteau bulgare

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

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 !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 89BPQ

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

Salade de riz, petits
pois & maïs en
vinaigrette

Taboulé

Endives et salade au
Gouda et croûtons



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Steak haché sauce
ketchup

Sauté de dinde à la
normande

Saucisse grillée

Curry de légumes au
lait de coco



Frites

Fricassée de carottes
jaunes et oranges

Chou-fleur

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



Mousse au caramel

Brownie

Fruit frais



 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

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 !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 89BPQ

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées à l'orange



Salade mimosa (salade verte, œuf dur & ciboulette)



2ème temps d'animation

Céleri râpé aux pommes



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Filet de poulet Tandoori

Dahl de lentilles



Poisson meunière

Semoule

Riz

Purée de pommes de terre & butternut

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fromage blanc stracciatella

Fruit frais



Fruit frais



 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

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

Œuf mayonnaise

Macédoine de
légumes

Riz au thon tomate

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Bolognaise de
légumes



Bœuf au paprika

Jambon braisé

Lieu sauce aux
crustacés

Pâtes

Pommes vapeur /
Carottes vichy

Semoule

Embeurrée de chou-
fleur

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Mousse au chocolat

Fruit frais



Fruit frais



Cake au citron

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

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 !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 89BPQ

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pâtes
(tomates, ciboulette
& échalotes)

Pamplemousse



Chou chinois râpé,
jambon et fromage
de brebis



Râpé de légumes
(carottes & céleri)



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes d'agneau à
l'orientale

Pilons de poulet aux
épices barbecue

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine



Poisson sauce au
beurre blanc

Julienne de légumes

Frites

Riz

Gratin de courge

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré

Fruit frais



Muffin aux pépites
de chocolat

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

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 !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 89BPQ

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Haricots verts,
échalote &
vinaigrette
balsamique

Salade de quinoa,
thon & tomates

Salade césar (salade,
poulet, croûtons,
sauce au parmesan)



Concombre bulgare

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade



Emincé de poulet
thaï

Galette saucisse

Lieu sauce aux
crustacés

Salade verte



Haricots beurre

Poêlée de carottes

Boullgour aux petits
légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fromage blanc sucré

Salade de fruits frais



Chou à la crème

Fruit frais



 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

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 !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 89BPQ