

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron



Pennes au thon, tomates et basilic



Concombre à la crème



Melon



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse grillée

Pommes rissolées

Emincé de dinde aux épices

Haricots verts au beurre

Bolognaise de légumes



Pâtes

Brandade de poisson

Salade verte



PRODUIT LAITIER

Laitage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Petits suisses

Cake au citron

Compote de fruits

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



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 !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 89BPQ

Fournisseurs 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 Géaux
- * Le pain: Boulangerie de Créhen
- * Légumes: Les Jardins de l'Aubénière - St Cast Le Guildo
- * Légumes: Jardins des Quatre Vaulx - Corseul
- * Saucisse: Cheville 35 - Miniac Morvan
- * Yaourt Le Petit Gué: lycée Les Vergers - Dol de Bretagne

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de veau
aux champignons

Semoule

PRODUIT LAITIER

MARDI

Rillettes &
cornichons

Poisson au beurre
blanc

Blé

Fromage

Fruit frais



JEUDI

Pastèque



Rôti de porc au miel
et à la moutarde

Brocolis

Riz au lait

VENDREDI

Salade verte, Edam
et Gouda



Omelette au fromage



Tortis

Laitage

Brownie

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



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 !

Fournisseurs 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 Géaux
- * Le pain: Boulangerie de Créhen
- * Légumes: Les Jardins de l'Aubénère - St Cast Le Guildo
- * Légumes: Jardins des Quatre Vaulx - Corseul
- * Saucisse: Cheville 35 - Miniac Morvan
- * Yaourt Le Petit Gué: lycée Les Vergers - Dol de Bretagne

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 89BPQ

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et
maïs



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Steak haché

Petits pois cuisinés

PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Fruit frais



MARDI

Concombre sauce
bulgare



Sauté de porc au
caramel

Boulgour aux petits
légumes

Yaourt aux fruits

JEUDI

Melon



Filet de dinde sauce
ketchup

Pommes de terre
vapeur

Mousse au chocolat

VENDREDI

Œuf à la mayonnaise

Tortellinis à la
Ricotta et aux
épinards



Salade verte



Laitage

Compote

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

Fournisseurs 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 Géaux
- * Le pain: Boulangerie de Créhen
- * Légumes: Les Jardins de l'Aubénère - St Cast Le Guildo
- * Légumes: Jardins des Quatre Vaulx - 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

HORS D'ŒUVRE

Betteraves à la vinaigrette

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Riz sauté aux petits pois, oignons et œuf



Salade verte



PRODUIT LAITIER

MARDI

Piémontaise

Sauté de dinde à la normande (crème & champignons)

Panaché de haricots

Laitage

JEUDI

Pâté de campagne

Dos de lieu au citron au beurre blanc

Riz

Fromage

VENDREDI

Tomates vinaigrette



Porc au thym

Carottes à la crème

DESSERT

Velouté nature sucré

Cocktail de fruits

Fruit frais



Muffin aux pépites

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



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 !

Fournisseurs locaux

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 89BPQ

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri & carottes
sauce rémoulade



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse grillée -
sauce tomate

Semoule

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Fromage blanc sucré

MARDI

Coquillettes au
poulet, échalotes et
oignons frits

Filet de colin à la
crème d'épinards

Purée de pommes de
terre

Fromage

Fruit frais



JEUDI

Concombre à la
vinaigrette



Curry de légumes au
lait de coco



Riz

Compote

VENDREDI

Salade verte,
fromage, tomates et
jambon



Poulet à la
marocaine (ail,
coriandre, cumin,
safran, oignons,
poivrons)

Ratatouille

Fromage

Gâteau au chocolat

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



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