

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Betteraves  
vinaigrette

Crème de carottes

Chou rouge aux  
pommes



Riz au thon tomate

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Bolognaise de  
légumes



Colin sauce Aurore

Steak haché

Jambon braisé sauce  
tomate

Tortis

Semoule/ratatouille

Pommes de terre  
rissolées

Haricots verts à l'ail

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Fromage blanc

Fruit frais



Roulé au chocolat et  
noix de coco

Salade 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](http://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'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

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Taboulé

11 novembre

Potage de légumes

Œuf dur mayonnaise

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poulet rôti

Julienne de légumes

Sauté de porc au  
colombo

Chou-fleur au beurre

Mijoté de haricots  
rouges à la  
Mexicaine



Riz

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Fruit frais



Brownie

Compote et sablé  
breton

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

Code à saisir : 89BPQ

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron



Piémontaise

Crème de légumes

Rosette et cornichons

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade



Sauté de volaille Thai

Galette et saucisse

Lieu sauce aux crustacés

Salade verte



Haricots beurre

Salade verte



Boulgour aux petits légumes

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Fruit frais



Mousse au chocolat

Yaourt velouté

Poire au caramel

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

Code à saisir : 89BPQ

#### 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



## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Taboulé à l'Orientale

Betteraves à la  
vinaigrette

Salade coleslaw



Potage de légumes

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Mijoté de porc au  
miel

Emincé de dinde à la  
Normande

Dahl de lentilles



Brandade de poisson

Poêlée de légumes

Coquillettes

Riz

Salade verte



### PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Compote de fruits

Fromage blanc

Chou à la crème

Fruit frais



**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](http://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'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