

Semaine du 26/09 au 02/10



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre,
volaille, oignons
rouges & moutarde

Tomates à la
vinaigrette



Pastèque

Courgettes râpées au
curry

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Mijoté de porc au
miel

Carottes rôties

Boulettes de soja,
tomates et basilic



Pâtes

Dos de colin
meunière

Gratin de brocolis et
mozzarella

Jambalaya au poulet

Riz

DESSERT

Cocktail de fruits

Chocolat liégeois

Riz au lait au caramel

Fromage et fruit frais



40% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale

Lait et yaourt : La Crèmerie de Brocéliande, Talensac

Pommes : les Vergers de la Ville Etienne, Montauban de Bretagne

Légumes : SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon et Gaec du Vieux Four, Concoret

Pain : Mr et Mme Leconte au Verger

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne

Crêpes : Le Gwen, La Chapelle Bouexic

Volailles : LDC

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Un fromage compose votre menu deux fois par semaine.

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 1MCW5Z

Semaine du 03/10 au 09/10



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Boullgour à la tomate
& au basilic (boullgour
libanais)

Pâté de campagne

Concombre &
fromage de brebis

Tomates vinaigrette

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cordon bleu

Pâtes à la bolognaise

Fondant de porc aux
champignonsParmentier de
lentillesHaricots verts au
beurre

Poêlée du chef

Salade verte



DESSERT

Fromage et fruit frais



Fromage blanc

Cake au chocolat

Compote de fruits



40% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale

Lait et yaourt : La Crèmerie de Brocéliande, TalensacPommes : les Vergers de la Ville Etienne, Montauban de BretagneLégumes : SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon et Gaec du Vieux Four, ConcoretPain : Mr et Mme Leconte au VergerPorc : Les Saveurs de Bain de BretagneCrêpes : Le Gwen, La Chapelle BouexicVolailles : LDCLes plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.Un fromage compose votre menu deux fois par semaine.

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**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 1MCW5Z

Semaine du 10/10 au 16/10



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Riz océane

Friand au fromage

Semaine du goût
1er temps
d'animationCarottes râpées PLAT CHAUD
ET GARNITURESPaupiette de veau
sauce tandooriBoulettes de bœuf
aux olivesDuo de chou-fleur &
brocolisTajine de pois chiches
aux fruits secs 

Petits pois cuisinés

Semoule

Légumes du tajine

DESSERT

Salade de fruits

Petits suisses

Fromage et fruit frais 

40% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale

Lait et yaourt : La Crèmerie de Brocéliande, TalensacPommes : les Vergers de la Ville Etienne, Montauban de BretagneLégumes : SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon et Gaec du Vieux Four, ConcoretPain : Mr et Mme Leconte au VergerPorc : Les Saveurs de Bain de BretagneCrêpes : Le Gwen, La Chapelle BouexicVolailles : LDCLes plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.Un fromage compose votre menu deux fois par semaine.**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**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 1MCW5Z

Semaine du 17/10 au 23/10



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Tomates vinaigrette



Betteraves vinaigrette

Œuf mayonnaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURESÉmincé de dinde au
curry

Hachis parmentier

Lieu sauce au chorizo
& poivronsDalh de lentilles au
lait de coco

Haricots beurre

Salade verte



Courgettes sautées

Lentilles

Riz

DESSERT

Fromage et fruit frais

Flan nappé au
caramel

Chou au chocolat

Compote de fruits



40% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale

Lait et yaourt : La Crèmerie de Brocéliande, TalensacPommes : les Vergers de la Ville Etienne, Montauban de BretagneLégumes : SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon et Gaec du Vieux Four, ConcoretPain : Mr et Mme Leconte au VergerPorc : Les Saveurs de Bain de BretagneCrêpes : Le Gwen, La Chapelle BouexicVolailles : LDCLes plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.Un fromage compose votre menu deux fois par semaine.

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**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 1MCW5Z

Semaine du 24/10 au 30/10



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Un fromage compose votre menu deux fois par semaine.

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

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 1MCW5Z

Semaine du 31/10 au 06/11



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT



40% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale

Lait et yaourt : La Crèmerie de Brocéliande, Talensac

Pommes : les Vergers de la Ville Etienne, Montauban de Bretagne

Légumes : SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon et Gaec du Vieux Four, Concoret

Pain : Mr et Mme Leconte au Verger

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne

Crêpes : Le Gwen, La Chapelle Bouexic

Volailles : LDC

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Un fromage compose votre menu deux fois par semaine.

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 1MCW5Z