

Semaine du 27/02 au 05/03



# MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Pommes de terre au  
thon tomate

Rillettes

Chou blanc au  
fromage PLAT CHAUD  
ET GARNITURESPâtes sauce  
napolitaine Sauté de porc aux  
abricots

Paupiette de veau

Filet de lieu au beurre  
blanc

Haricots verts à l'ail

Purée

Duo de carottes

Trio de céréales

Ratatouille

Semoule

DESSERT

Crème au chocolat

Fruit frais 

Fromage blanc

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**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 1MCW5Z

Semaine du 06/03 au 12/03



# MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de perles océane

Carottes râpées



2ème temps d'animation: le marché aux épices

Céleri rapé aux pommes



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de volaille à l'ancienne

Saucisse

Julienne de légumes

Purée

Blé cuisiné (oignons et carottes)

Salade verte



Riz sauté aux petits pois, oignons &amp; œuf



DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré

Cocktail 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**

CLIC&amp;MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 1MCW5Z

Semaine du 13/03 au 19/03



# MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Potage

Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan)



Rosette et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade



Poisson meunière

Rôti de porc à la moutarde

Paëlla

Salade verte



Petits pois cuisinés

Haricots blancs à la tomate

Haricots beurre persillés

DESSERT

Fruit frais



Velouté aux fruits

Clafoutis aux pommes

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

Code à saisir : 1MCW5Z

Semaine du 20/03 au 26/03



# MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis au poulet et maïs

La coleslaw



Betteraves vinaigrette

Salade aux raisins secs et croûtons



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Porc au caramel

Émincé de volaille

Lasagnes de légumes



Merlu pané au citron

Haricots verts sautés

Pommes rissolées

Riz

Semoule

Légumes sauce basquaise

Embeurrée de chou

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré

Donut

Flan au caramel



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&amp;MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 1MCW5Z

Semaine du 27/03 au 02/04



# MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade croquante au  
chou chinois à  
l'emmentalRiz au surimi et  
cibouletteRâpé de légumes au  
vinaigrette  
balsamique

Taboulé à l'orientale

PLAT CHAUD  
ET GARNITURESMacaronis au  
fromagePilon de poulet sauce  
tex mexMijoté de porc au  
miel

Poisson du jour

Petits pois à la  
françaiseHaricots blancs au  
thym

Carottes aux épices

Poêlée de légumes

Pommes de terre  
vapeur

DESSERT

Fruit frais

Crème dessert à la  
vanille

Cocktail de fruits

Entremets au  
chocolat

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

Code à saisir : 1MCW5Z