

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Mousse de foie	Chou blanc aux lardons	Crème de carottes à la Vache Qui Rit	Riz au thon tomate
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Tortis Brocolis au beurre	Poisson sauce aurore Semoule Ratatouille	Curry de volaille Riz	Boulettes de boeuf aux champignons Poêlée de légumes Purée	Dahl de lentilles Salade verte
DESSERT	Chocolat liégeois	Fromage & fruit frais	Fromage & fruit frais	Flan pâtissier	Fromage & compote de fruits



Producteurs locaux

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 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

Dans le cadre de la loi EGALim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO).

Plat végétarien

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 1MCW5Z

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT UN
 BON APPÉTIT !**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer
(semoule, tomates,
surimi, sauce crème)

Chou chinois râpé,
jambon et fromage
de brebis



Champignons à la
grecque

Potage de légumes

Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Haut de cuisse de
poulet au thym



Poisson pané

Pizza Margherita

Jambon grillé sauce
porto



Mijoté de haricots
rouges à la
mexicaine



Julienne de légumes

Pommes de terre
sautées

Salade verte



Gratin de chou-fleur



Riz



Blé cuisiné



Haricots verts



Farfalles

DESSERT

Cocktail de fruits

Yaourt nature sucré

Compote et sablé
breton

Tarte au chocolat

Fruit frais



Producteurs locaux

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 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



Dans le cadre de la loi EGAlim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO).



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 1MCW5Z

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron 

Crêpe au fromage

Salade verte, Edam et Gouda 

Crème de potiron

Rosette et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin savoyard

Pâtes sauce napolitaine 

Sauté de volaille thaï

Saucisse grillée 

Lieu sauce aux crustacés

Salade verte  Pâtes 

Haricots beurre

Carottes  

Boullgour aux petits légumes

Mélange de légumes sauce basquaise

Riz

Lentilles cuisinées

Crumble de potiron au parmesan

DESSERT

Flan nappé au caramel

Fromage blanc

Crème dessert

Far breton

Fruit frais 

Producteurs locaux

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 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



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO).



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 1MCW5Z

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et
maïsBetteraves à la
vinaigrette

Potage / Pomelo

La coleslaw



Potage

PLAT CHAUD
ET GARNITURESEmincé de volaille à
la normandeJambon grillé sauce
charcutière

Merguez

Boulettes de soja,
tomates & basilic

Merlu pané au citron

Poêlée du chef

Pommes rissolées

Flageolets

Petits pois



Riz pilaf

Semoule aux épices

Légumes sauce
basquaise

Fondue de poireaux

Coquillettes

Embeurrée de chou



DESSERT

Mousse au chocolat

Yaourt aromatisé

Mousse au caramel
au beurre salé

Brownie

Fruit frais



Producteurs locaux

Lait et yaourt : La Crèmerie de Brocéliande, Talensac

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



Dans le cadre de la loi EGALim, ce menu respecte un
approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits
durables et de qualité (SIQO).



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 1MCW5Z

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE UN
BON APPÉTIT !

Les plats proposés sont
majoritairement préparés dans notre
cuisine.