

Semaine du 01/05 au 07/05



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

1er mai

Crêpe au fromage

Tomates vinaigrette



Pâté de campagne

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de blé



Porc au thym

Poisson du jour sauce
beurre blanc

Panaché de haricots

Carottes

Riz

Pommes rissolées

Lentilles

Courgettes sautées

DESSERT

Fromage & fruit frais



Gâteau au yaourt

Fromage & 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 08/05 au 14/05



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

8 mai

Pommes de terre au poulet

Pâté de foie

Concombre vinaigrette 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson pané au citron

Bœuf à la provençale

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

Epinards à la crème

Riz

Petits pois

Semoule aux épices

Ratatouille

Blé pilaf

DESSERT

Fromage & fruit frais 

Fromage & salade de fruits

Roulé à la confiture



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](#) : 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 15/05 au 21/05



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre au thon

Pastèque

Ascension

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau

Carottes au cumin

Riz

Boulettes de soja, tomate & basilic 

Pommes de terre rissolées

Saalde verte 

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fromage & cocktail de fruits

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 22/05 au 28/05




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves
aux pommesSalade de concombre
& Edam

Taboulé

Melon

PLAT CHAUD
ET GARNITURESNuggets de volaille &
Ketchup

Haricots beurre

Blé

Hachis parmentier

Salade verte

Lieu sauce au chorizo
& poivrons

Courgettes sautées

Pennes

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine

Riz

Tomates à la
provençale

DESSERT

Fromage & fruit frais



Liégeois au chocolat

Fromage & compote
de fruitsFlan nappé 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**


Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 1MCW5Z

Semaine du 29/05 au 04/06



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

Pentecôte

Friand au fromage

Pastèque 

Pâté de foie

PLAT CHAUD
ET GARNITURESEmincé de dinde
tandooriCouscous de pois
chiches aux fruits secs 

Carbonara de poisson

Petits pois

Semoule / Légumes
du couscous

Farfalles

Purée / Salade verte 

Brocolis

DESSERT

Yaourt nature sucré

Beignet

Fromage & 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

Code à saisir : 1MCW5Z