

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--


--

--

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**
Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne et La Ferme de la Lande (charcuterie)
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : VCKZN8

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

Mousse de foie

11 novembre

Crème de carottes à
la Vache Qui Rit

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cordon bleu

Poisson du jour sauce
aurore

Hachis parmentier

Coquillettes

Semoule / Ratatouille

Salade verte

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais

Fromage blanc

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne et La Ferme de la Lande (charcuterie)
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : VCKZN8

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou blanc râpé (bio), jambon et fromage de brebis



Salade de perles océane: perlines, tomates, surimi sauce crème

Potage de légumes

Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de bœuf à la tomate

Merlu pané au citron

Rôti de porc aux pommes

Chili con carne

Pommes rissolées

Poêlée de légumes

Gratin de chou-fleur



Riz (bio) et haricots rouges



DESSERT

Yaourt nature sucré

Fruit frais



Tartelette au chocolat

Fruit frais



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne et La Ferme de la Lande (charcuterie)
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande



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

Code à saisir : VCKZN8

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


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron 

Crêpe au fromage

Crème de potiron

Rosette et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin savoyard

Bœuf bourguignon


Saucisse grillée

Lieu sauce aux moules et curcuma

Salade verte 

Légumes croquants

Lentilles cuisinées

Semoule (bio) aux petits légumes 

DESSERT

Fromage blanc

Cocktail de fruits


Riz au lait (lait bio) 

Fruit frais 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**
Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne et La Ferme de la Lande (charcuterie)
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : VCKZN8

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade coleslaw



Pennes au poulet et
maïs

Betteraves persillées

Potage

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Émincé de dinde aux
champignons

Jambon braisé au
porto

Boulettes de bœuf
sauce tomate

Marmite de la mer

Pommes rissolées

Haricots verts sautés



Poêlée du chef

Riz

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Chou à la crème au
chocolat (au lait bio)




Fruit frais



 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**
Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne et La Ferme de la Lande (charcuterie)
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VCKZN8

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