

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette



Pommes de terre au
thon

Mousse de foie

Râpé de légumes



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Paupiette de veau

Mijoté de bœuf à la
tomate

Escalope de dinde
sauce au curry

Duo de poissons
sauce Dieppoise

Tortis

Petits pois cuisinés



Purée

Semoule / Ratatouille

DESSERT

Chocolat liégeois

Beignet

Fruit frais



Fromage blanc

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

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine

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

**Produit issu de l'agriculture
biologique**

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

Chou chinois râpé,
jambon et fromage
de brebis



Œuf dur mayonnaise

2ème temps
d'animation: le
Bollywood

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

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Porc au caramel

Chili con carne

Pommes sautées

Riz (bio) et haricots
rouges



Merlu pané au citron

Julienne de légumes

DESSERT

Yaourt nature sucré



Fruit frais




Salade de fruits

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

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine

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

 **Produit issu de l'agriculture
biologique**

 **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



Rosette et cornichons

Salade César: salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan



Friand au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin savoyard

Bœuf goulash

Saucisse grillée

Lieu sauce aux moules et curcuma

Salade verte



Carottes persillées



Purée

Riz



DESSERT

Fromage blanc aux fruits

Fruit frais



Mousse au chocolat

Compote de fruits

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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

Produit issu de l'agriculture biologique

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  

Pennes au poulet et maïs

Betteraves persillées 

Céleri rémoulade 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poulet basquaise

Sauté de porc à la moutarde

Boulettes de bœuf

Filet de poisson meunière

Pommes rissolées

Haricots verts sautés

Poêlée du chef

Riz 

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais  

Cake aux pépites de chocolat


Cocktail de fruits

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **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

Salade croquante au chou chinois & fromage



Riz au surimi et ciboulette

Râpé de légumes & vinaigrette balsamique



Macédoine de légumes

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pâtes à la bolognaise

Émincé de dinde aux champignons

Couscous

Poisson du jour

Petits pois à la française

Semoule (bio) / Légumes du couscous



Carottes aux épices



DESSERT

Crème dessert à la vanille

Fruit frais



Velouté aux fruits

Chou à la crème

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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

Produit issu de l'agriculture biologique

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 !**