

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**


**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

**PRODUIT LAITIER**

**DESSERT**

--

--

Melon 
---

Muffin au fromage de chèvre
-----------------------------

--

--

Nuggets de volaille
Pommes rissolées

Filet de poisson à la sauce citronnée
Chou-fleur sauté au beurre

--

--

Fromage ou Laitage
--------------------


Fromage ou Laitage
--------------------

--


--

Yaourt nature sucré
---------------------

Fruit frais 
---

 Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

 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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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

 **Plat végétarien**

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : VCKZN8


**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**


**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Concombre vinaigrette 

Mini penne au poulet & chorizo

Pastèque 


Râpé de carottes et courgettes au fromage blanc et curcuma 

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Saucisse grillée

Poisson pané

Sauté de volaille à la marocaine

Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs 

Purée

Epinards à la crème

Ratatouille

**PRODUIT LAITIER**

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


**DESSERT**

Crème dessert à la vanille


Fruit frais 

Brownie


Compote de fruits

 Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

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

 **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

 **Plat végétarien**

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : VCKZN8

**LUNDI**

**MARDI**


**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Betteraves vinaigrette

Pâté de campagne

Tomates & vinaigrette balsamique 

Taboulé

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Pâtes fromagères 

Poulet rôti

Porc au caramel

Poisson du jour sauce aurore

Panaché de haricots

Pommes de terre rôties

Crumble de courgettes

**PRODUIT LAITIER**

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

**DESSERT**


Velouté aux fruits


Fruit frais 

Fromage blanc

Muffin aux pépites

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

 Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

 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**

**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

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : VCKZN8


**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Carottes râpées, maïs  
et vinaigrette au  
balsamique 

Concombre sauce  
bulgare

Melon

Pommes de terre,  
cornichons, œuf &  
fromage

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Paupiette de dinde

Bœuf au paprika

Galette & saucisse

Nuggets de blé 

Boullgour aux petits  
légumes

Petits pois à la  
française

Salade verte 

Épinards à la  
béchamel

**PRODUIT LAITIER**

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

**DESSERT**


Fruit frais 

Beignet

Entremets au  
chocolat


Compote de fruits


Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

 Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

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

 **Plat végétarien**

 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

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : VCKZN8

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Pommes de terre,  
volaille, oignons  
rouges & moutarde

Tomates à la  
vinaigrette



Pastèque

Courgettes râpées au  
curry



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Mijoté de porc au  
miel

Boulettes de soja,  
tomates et basilic



Dos de colin  
meunière

Jambalaya au poulet

Carottes rôties

Pâtes

Gratin de brocolis et  
mozzarella

Riz

**PRODUIT LAITIER**

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

**DESSERT**

Cocktail de fruits

Chocolat liégeois

Riz au lait au caramel

Fruit frais



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

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

**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

**Plat végétarien**

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : VCKZN8