

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

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

Code à saisir : VCKZN8

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

Potage de légumes

Carottes râpées au
vinaigre balsamique



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Nuggets de volaille

Boulettes de soja,
tomates & basilic



Brandade de poisson

Pommes de terre
rissolées

Haricots verts à l'ail

Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


DESSERT


Chocolat liégeois

Galette des rois

Yaourt sucré


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

Code à saisir : VCKZN8

LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pâtes océane

Duo de saucissons

Potage de légumes


Céleri râpé aux pommes 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poulet rôti

Hachis parmentier

Sauté de porc aux pruneaux

Mijoté de haricots rouges à la mexicaine 

Julienne de légumes

Salade verte 

Chou-fleur au beurre

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT


Crème dessert à la vanille

Velouté aux fruits


Brownie

Fruit frais 

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.

 **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

 **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 !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : VCKZN8

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron 

Rosette & cornichons

Crème de potiron

Crêpe au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Tartiflette

Poisson du jour sauce aurore

Saucisse grillée

Nuggets de blé sauce tomate 

Salade verte 

Semoule / Brocolis au beurre

Lentilles cuisinées

Haricots verts

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


DESSERT

Compote de fruits

Fruit frais 

Far breton


Fromage blanc

 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 !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : VCKZN8

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade coleslaw 

Salade chef

Betteraves à l'orange

Potage

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Cordon bleu

Emincé de dinde aux
champignons

Pâtes sauce
napolitaine 

Merlu pané au citron

Haricots beurre
sautés

Pommes rissolées

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


DESSERT

Crème au chocolat


Compote de fruits

Muffin au chocolat


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

Code à saisir : VCKZN8

LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri rémoulade 

Riz au surimi & ciboulette

Potage de légumes

Râpé de légumes & vinaigrette balsamique 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Macaronis sauce carbonara

Lasagnes de légumes 

Dos de colin meunière

Cassoulet

Salade verte 

Purée de potiron

Haricots blancs à la tomate

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


DESSERT

Crème dessert à la vanille


Mousse au chocolat

Crêpe pour la chandeleur


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

Code à saisir : VCKZN8