

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Lundi de Pâques

Chou chinois à l'emmental



Rillettes & cornichons

Carottes râpées aux épices



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Hachis parmentier

Paëlla au poulet (local)



Tajine de pois chiches aux fruits secs



Salade verte



Semoule / Légumes du couscous

PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Compote de fruits

Fromage blanc sucré

Beignet

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
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

Betteraves
vinaigrette

Chou blanc au
jambon et fromage



Pommes de terre et
vinaigrette à
l'échalote

Œuf dur mayonnaise

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Escalope de dinde



Nuggets de volaille

Sauté de porc à la
moutarde à
l'ancienne



Boulettes de soja



Haricots verts

Pommes de terre
vapeur

Chou-fleur

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage



DESSERT

Yaourt velouté

Fruit frais





Gâteau aux pommes

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

 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 à l'orange 

Betteraves à la ciboulette

Pizzetta

Macédoine de légumes sauce mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poulet sauce tandoori 

Chili sin carne 

Pâtes sauce bolognaise

Poisson pané

Semoule

Riz

Salade verte 

Purée de pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT


Flan nappé au caramel

Fruit frais 

Gâteau au yaourt


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**
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

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
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

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**
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