

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Potage</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Potage</p>	<p>Chou blanc aux lardons </p> <p>Potage</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Potage</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Potage</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Sauté de porc aux abricots</p> <p>Tortis</p> <p>Brocolis au beurre</p>	<p>Jambon braisé</p> <p>Semoule</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Encornets à la catalane</p> <p>Riz</p> <p>Poêlée de navets au miel</p>	<p>Boulettes de boeuf aux champignons</p> <p>Purée</p> <p>Poêlée forestière</p>	<p>Cassolette de poisson</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Trio de céréales</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais 	Crêpe au sucre	Milk shake aux fruits rouges & banane	Moelleux aux noisettes



Produit de saison

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



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



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



Produits locaux :

Pain : Fourniture de pain artisanale par votre boulanger local
 Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie
 Saucisse du Pays de Dinan



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : kleiofbh

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème) Potage	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis  Potage	Carottes vinaigrette  Potage	Macédoine de légumes Potage	Œuf dur mayonnaise Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de poulet aux épices barbecue Julienne de légumes Blé cuisiné	Pané de poisson au citron Pommes de terre sautées Fenouil braisé	Paupiette de veau au jus Salade verte  Cocos blancs	Rôti de porc au colombo Gratin de chou- fleur Farfalles	Chili con carne Riz Salsifis persillés
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré	Compote et sablé breton	Brownie	Cocktail de fruits



Produit de saison

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



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



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



Produits locaux :

Pain : Fourniture de pain artisanale par votre boulanger local
Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie
Saucisse du Pays de Dinan



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : kleiofbh

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron  Potage	Crêpe au fromage Potage	Salade verte, Edam et Gouda  Potage	Salade César  Potage	Chou blanc à la japonaise  Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Salade verte  Gratin de pommes de terre	Sauté de volaille sauce thaï Haricots beurre Riz	Pintade au thym Pâtes Mélange campagnard	Saucisse grillée Carottes Lentilles cuisinées	Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes Crumble de potiron au Parmesan
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Duo de fromage blanc et compote	Flan nappé au caramel	Crème dessert	Riz au lait et coulis de fruits rouges	Fruit frais 



Produit de saison

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



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



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



Produits locaux :

Pain : Fourniture de pain artisanale par votre boulanger local
Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie
Saucisse du Pays de Dinan



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : kleiofbh

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs Potage	Betteraves à la vinaigrette Potage	Pomelo  Potage	La coleslaw  Potage	Rémoulade de céleri au cumin  Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef Semoule aux épices	Jambon grillé Pommes rissolées Légumes sauce basquaise	Merguez Flageolets Fondue de poireaux	Keftas de bœuf Petits pois Coquillettes	Merlu pané au citron Riz Embeurrée de chou
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Mousse au caramel au beurre salé	Chou à la crème	Fruit frais 



Produit de saison

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



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



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



Produits locaux :

Pain : Fourniture de pain artisanale par votre boulanger local
Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie
Saucisse du Pays de Dinan



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : kleiofbh

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes vinaigrette  Potage	Riz au surimi et ciboulette Potage	Céleri aux pommes  Potage	Betteraves vinaigrette Potage	Potage de butternut Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis à la carbonara Brocolis gratinés Macaronis	Pilon de poulet sauce tex mex Julienne de légumes Bouलगour	Calamars à l'armoricaine Riz Bâtonnière de haricots plats	Cuisse de canard à l'échalote Haricots blancs au thym Poêlée de navets confits	Poisson gratiné Salade verte  Purée
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais 	Fruit frais 	Entremets au chocolat	Marbré



Produit de saison

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



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



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



Produits locaux :

Pain : Fourniture de pain artisanale par votre boulanger local
Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie
Saucisse du Pays de Dinan



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : kleiofbh

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !