

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

 **Produits locaux**

- Le pain: boulangerie La Croisée des Epis (la Costardais Miniac -Morvan) et L'Hotellier (Miniac Morvan)
  - Yaourt : lycée des Vergers (Dol de Bretagne) et la ferme du P'tit Gallo (près de Rennes) en bio
  - Porc HVE: Bernard Jean Floch
- 80% du poisson servi est 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**



**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 !**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : Iszotuy

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Feuilleté au fromage

Toast au fromage de chèvre

Chou blanc et fromage



Carottes râpées



Potage

Betteraves à l'orange

Macédoine de légumes

Pommes de terre et vinaigrette à l'échalote

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de veau aux raisins

Fricassée de carottes jaunes et oranges

Pennes à la carbonara

Sauté de dinde à la normande

Chou-fleur

Curry de légumes au lait de coco



Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Yaourt velouté

Liégeois

Fruit frais



Galette des rois

Crumble

Fruit frais



**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**



**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**

- Le pain: boulangerie La Croisée des Epis (la Costardais Miniac -Morvan) et L'Hotellier (Miniac Morvan)
- Yaourt : lycée des Vergers (Dol de Bretagne) et la ferme du P'tit Gallo (près de Rennes) en bio
- Porc HVE: Bernard Jean Floch
- 80% du poisson servi est frais



**Produit de saison**

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



**Plat végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : Iszotuy

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées à l'orange 

Betteraves vinaigrette

Velouté de légumes

Macédoine de légumes au thon

Pizzetta

Friand au fromage

Céleri mimosa 

Haricots verts au vinaigre balsamique

### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de poulet Tandoori

Semoule

Dahl de lentilles 

Riz

Mijoté de porc, graine de moutarde

Petits pois

Poisson meunière

Purée

### PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

### DESSERTS

Flan nappé au caramel

Fromage blanc sucré

Fruit frais 

Fruit frais 

Gâteau aux pommes

Marbré

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

#### Produits locaux

- Le pain: boulangerie La Croisée des Epis (la Costardais Miniac -Morvan) et L'Hotellier (Miniac Morvan)
- Yaourt : lycée des Vergers (Dol de Bretagne) et la ferme du P'tit Gallo (près de Rennes) en bio
- Porc HVE: Bernard Jean Floch
- 80% du poisson servi est 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**



#### Produit de saison

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



#### Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : Iszotuy

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

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Emincé de champignons  
à la ciboulette

Mousse de foie

Œuf mayonnaise

Crème de carottes à la  
Vache Qui Rit

Céleri rémoulade



Riz au thon tomate

Pommes de terre  
persillées en vinaigrette

### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pané au fromage



Tortis

Lieu sauce dieppoise

Carottes vichy

Bœuf aux épices

Purée

Jambon braisé

Haricots verts à l'ail

### PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

### DESSERTS

Chocolat liégeois

Crème dessert

Fruit frais



Milk shake aux fruits  
rouges et à la banane

Entremets au praliné &  
Spéculoos

Moelleux aux noisettes

Mousse au caramel

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**



**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

- Le pain: boulangerie La Croisée des Epis (la Costardais Miniac -Morvan) et L'Hotellier (Miniac Morvan)
- Yaourt : lycée des Vergers (Dol de Bretagne) et la ferme du P'tit Gallo (près de Rennes) en bio
- Porc HVE: Bernard Jean Floch
- 80% du poisson servi est frais



#### Produit de saison

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



#### Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : Iszotuy

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

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer  
(semoule, tomates,  
surimi, sauce crème)

Emincé bicolore



Chou chinois râpé,  
jambon et fromage de  
brebis



Céleri râpé



Potage de légumes

Betteraves & crème  
fouettée aux herbes

Œuf dur mayonnaise

Macédoine de légumes

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Boulettes de boeuf aux  
champignons

Julienne de légumes

Cuisse de poulet aux  
épices barbecue

Frites

Poisson pané

Gratin de chou-fleur

Mijoté de haricots  
rouges à la mexicaine



Riz

## PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

## DESSERTS

Fruit frais



Yaourt nature sucré

Fromage blanc aux  
framboises

Crêpe pour la  
Chandeleur

Crème dessert

Cocktail de fruits

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

 **Produits locaux**

- Le pain: boulangerie La Croisée des Epis (la Costardais Miniac -Morvan) et L'Hotellier (Miniac Morvan)
  - Yaourt : lycée des Vergers (Dol de Bretagne) et la ferme du P'tit Gallo (près de Rennes) en bio
  - Porc HVE: Bernard Jean Floch
- 80% du poisson servi est 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**

**Produit de saison**

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

**Plat végétarien**


Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : Iszotuy

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