

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURE

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



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



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



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

Code à saisir : quebdg

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI


Feuilleté au fromage

Paupiette de veau
aux raisinsFricassée de carottes
jaunes et oranges

Fromage

Yaourt velouté

MARDI

Chou blanc et
fromage Pennes à la
carbonara

Fromage

Fruit frais 

JEUDI

Potage


Sauté de dinde à la
normande

Chou-fleur

Fromage

Galette des rois

VENDREDI

Macédoine de
légumesCurry de légumes au
lait de coco 

Riz

Fromage

Fruit frais 

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURE

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



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



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



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

Code à saisir : quebdg

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées à l'orange



Velouté de légumes

Pizzetta

Céleri mimosa

PLAT CHAUD
ET GARNITURESauté de poulet
Tandoori

Dahl de lentilles

Mijoté de porc,
graine de moutarde

Poisson meunière

Semoule

Riz

Petits pois

Purée

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Flan nappé au
caramel

Fruit frais



Fruit frais



Gâteau aux pommes



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



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



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

Code à saisir : quebdg

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

Betteraves
vinaigrette

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURE

Pané au fromage



Tortis

PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Chocolat liégeois

MARDI

Mousse de foie

Lieu sauce dieppoise

Carottes vichy

Fromage

Fruit frais



JEUDI

Crème de carottes à
la Vache Qui Rit

Bœuf aux épices

Purée

Fromage

Milk shake aux fruits
rouges et à la banane

VENDREDI

Riz au thon томатé

Jambon braisé

Haricots verts à l'ail

Fromage

Moelleux aux
noisettes



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



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



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

Code à saisir : quebdg


LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

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

HORS D'ŒUVRE

MARDI

Chou chinois râpé,
jambon et fromage
de brebis 

JEUDI

Potage de légumes

VENDREDI


Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURE

Boulettes de bœuf
aux champignons

Cuisse de poulet aux
épices barbecue

Poisson pané

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine 

Julienne de légumes

Frites

Gratin de chou-fleur

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais 

Yaourt nature sucré

Crêpe pour la
Chandeleur

Cocktail 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



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



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

Code à saisir : quebdg

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !