

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Potage	Carottes râpées aux épices  Potage	Jour de l'an	Potage Hors-d'œuvre du chef	Chou chinois à l'emmental  Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Purée de carottes et butternut Riz	Hachis parmentier Salade verte  Blettes sautées à l'ail et crème /Purée		Tartiflette Salade verte 	Couscous Légumes du couscous/semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
DESSERT	Ile flottante	Fromage blanc aux Spéculoos / brisures de biscuits		Compote et biscuit	Clémentine 



Produit de saison

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



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



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	Feuilleté au fromage Potage	Chou blanc et fromage  Potage	Emincé bicolore  Potage	Betteraves à l'orange Potage	Macédoine de légumes Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boudin noir aux pommes Fricassée de carottes jaunes et oranges Pommes de terre vapeur	Pennes à la carbonara Pennes Endives braisées	Poulet façon grand-mère Boullgour / Blé Poêlée de légumes de saison	Sauté de dinde à la normande Chou-fleur Semoule	Filet de poisson aux petits légumes Riz Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Yaourt velouté	Fruit frais 	Ile flottante	Galette des rois	Fruit frais 



Produit de saison

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



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




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 à l'orange  Potage	Macédoine de légumes au thon Potage	Salade du chef Potage	Pizzetta Potage	Céleri mimosa  Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de poulet Tandoori Semoule Julienne de légumes	Paupiette de veau Riz Haricots beurre	Lasagnes Salade verte 	Mijoté de porc, graine de moutarde Petits pois Blé	Poisson meunière Purée Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais 	Cocktail de fruits	Fruit frais 	Gâteau aux pommes



Produit de saison

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



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



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	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Potage</p>	<p>Mousse de foie</p> <p>Potage</p>	<p>Chou blanc aux lardons </p> <p>Potage</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Potage</p>	<p>Riz au thon tomate</p> <p>Potage</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Escalope de volaille sauce tomate</p> <p>Tortis</p> <p>Brocolis au beurre</p>	<p>Lieu sauce dieppoise</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Pommes vapeur</p>	<p>Curry de volaille</p> <p>Riz</p> <p>Poêlée de navets au miel</p>	<p>Bœuf aux épices</p> <p>Purée</p> <p>Poêlée forestière (champignons)</p>	<p>Jambon braisé</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Semoule</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais 	Fruit frais 	Milk shake aux fruits rouges et à la banane	Moelleux aux noisettes



Produit de saison

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



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



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	Chou blanc au fromage  Potage	Betteraves & crème fouettée aux herbes Potage	Œuf dur mayonnaise Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Andouillette & sa crème de moutarde Julienne de légumes Blé cuisiné	Cuisse de poulet aux épices barbecue Pommes rissolées Fenouil braisé	Paupiette de veau au jus Salade verte  Cocos blancs	Poisson pané 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	Crêpe pour la Chandeleur	Cocktail de fruits



Produit de saison

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



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : kleiofbh

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !