

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Carottes râpées aux
épices



Chou chinois au
fromage



Potage

**PLAT CHAUD
ET GARNITURE**

Nuggets de volaille

Hachis parmentier

Marée du jour

Tajine de pois chiches
aux fruits secs



Haricots panachés

Salade verte



Farfalles

Semoule / Légumes
du tajine

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc aux
Spéculoos

Far breton

Fruit 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

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 !**

HORS D'ŒUVRE

Chou blanc et
fromage



MARDI

Salade de riz, petits
pois, maïs en
vinaigrette

JEUDI

Taboulé

VENDREDI

Endives et salade au
Gouda et croûtons



**PLAT CHAUD
ET GARNITURE**

Pennes à la
carbonara

Sauté de dinde à la
normande

Chipolatas

Curry de légumes au
lait de coco



Fricassée de carottes
jaunes et oranges

Chou-fleur

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Beignet

Yaourt

Fruit 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

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 !**

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées à l'orange



Betteraves vinaigrette

2ème temps d'animation

Céleri râpé aux pommes



PLAT CHAUD ET GARNITURE

Sauté de porc au caramel

Semoule

Pâtes napolitaine au fromage



(Pâtes) Salade verte

Poisson meunière

Purée de pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERT

Flan nappé au caramel

Fruit frais



Fruit 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

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 !**

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

Mousse de foie

Macédoine de
légumes

Riz au thon tomate

**PLAT CHAUD
ET GARNITURE**

Pané au fromage



Bœuf au paprika

Jambon braisé

Lieu sauce dieppoise

Tortis

Carottes vichy

Purée

Epinards à la
béchamel

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Milk shake aux fruits
rouges et à la banane

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 !**

HORS D'ŒUVRE

**PLAT CHAUD
ET GARNITURE**

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LUNDI

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

Boulettes de bœuf
aux champignons

Julienne de légumes

Fromage

Fruit frais

MARDI

Chou chinois râpé,
jambon et fromage
de brebis

Cuisse de poulet aux
épices barbecue

Pommes rissolées

Fromage

Yaourt nature sucré

JEUDI

Œuf dur mayonnaise

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine

Riz

Fromage

Fruit frais

VENDREDI

Râpé de légumes

Poisson pané

Gratin de chou-fleur

Fromage

Brownie



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 !**

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron



Friand au fromage

Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan)



Concombre bulgare

PLAT CHAUD ET GARNITURE

Reblochonade



Emincé de poulet thaï

Saucisse grillée

Lieu sauce aux crustacés

Salade verte



Haricots beurre

Poêlée de carottes

Boulgour aux petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Duo de fromage blanc et compote

Flan nappé au caramel

Riz au lait et coulis de fruits rouges

Fruit 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



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 !**