

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage  Potage	Carottes râpées aux épices   Potage	Wrap de crudités   Potage	Chou chinois au fromage   Potage	Coleslaw   Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille  Haricots panachés  Riz	Hachis parmentier  Salade verte   Purée / Blettes sautées à l'ail et crème	Rôti de veau & crème de champignons  Salade verte   Flan de légumes	Marée du jour  Farfalles  Epinards à la crème	Couscous  Semoule  Légumes du couscous
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc aux Spéculoos	Gâteau de semoule aux pépites de chocolat	Far breton	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](http://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	Chou blanc et fromage   Potage	Salade de riz, petits pois, maïs en vinaigrette  Potage	Emincé bicolore   Potage	Taboulé  Potage	Endives et salade au Gouda et croûtons   Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pennes à la carbonara  Pennes / Endives braisées	Boudin noir aux pommes  Fricassée de carottes jaunes et oranges  Pommes de terre vapeur	Calamars à la romaine  Semoule  Poêlée de légumes de saison	Duo de merguez & chipolata  Chou-fleur  Boulgour/ Blé	Filet de poisson aux petits légumes  Riz  Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Beignet	Ile flottante	Yaourt	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](http://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	Betteraves vinaigrette  Potage	Pomelo   Potage	2ème temps d'animation	Céleri râpé aux pommes   Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tajine d'agneau  Semoule  Julienne de légumes	Paupiette de veau  (Pâtes) Salade verte	Lasagnes  Salade verte 		Poisson meunière  Purée de pommes de terre  Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais 	Cocktail de fruits		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](http://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>Macédoine de légumes</p> <p>Potage</p>	<p>Riz au thon tomate</p> <p>Potage</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Porc aux abricots</p> <p>Tortis</p> <p>Brocolis au beurre</p>	<p>Bœuf au paprika</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>Jambon braisé</p> <p>Purée</p> <p>Poêlée forestière (champignons)</p>	<p>Lieu sauce dieppoise</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Semoule</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>
DESSERT	<p>Chocolat liégeois</p>	<p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p>	<p>Milk shake aux fruits rouges et à la banane</p>	<p>Moelleux aux noisettes</p>



**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](http://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 & fromage   Potage	Œuf dur mayonnaise  Potage	Râpé de légumes   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	Pizza margherita  Salade verte 	Chili con carne  Riz  Salsifis persillés	Poisson pané  Gratin de chou-fleur  Farfalles
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré	Compote et sablé breton	Fruit frais 	Brownie



**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](http://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	Friand au fromage  Potage	Betteraves et fromage de brebis  Potage	Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan)   Potage	Concombre bulgare  Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boudin blanc aux pommes  Salade verte   Gratin de pommes de terre	Emincé de poulet thaï  Haricots beurre  Riz	Pintade au thym  Pâtes  Mélange campagnard	Saucisse grillée  Poêlée de carottes  Lentilles cuisinées	Lieu sauce aux crustacés  Boullgour aux petits légumes  Crumble de légumes 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



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

Code à saisir : kleiofbh

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