

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



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



Plat végétarien



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
- 80% du poisson servi est frais



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

Crêpe au fromage

Carottes râpées aux
épices

Potage de légumes

Chou chinois à
l'emmentalPLAT CHAUD
ET GARNITURE

Nuggets de volaille

Hachis parmentier

Marée du jour

Tajine de pois chiches
aux fruits secs

Haricots panachés

Salade verte



Farfalles

Et sa garniture

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



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



Plat végétarien



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
- 80% du poisson servi est frais



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

11 novembre

Chou blanc et
fromage

Potage

Endives, salade au
Gouda et croûtonsPLAT CHAUD
ET GARNITUREPennes à la
carbonara

Merguez/chipolata

Curry de légumes au
lait de coco

Chou-fleur

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Beignet

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



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



Plat végétarien



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
- 80% du poisson servi est frais



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 à la
graine de moutarde

Poisson meunière

Semoule

Riz

Petits pois

Purée de butternut

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



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



Plat végétarien



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
- 80% du poisson servi est frais



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


Betteraves
vinaigrette

Mousse de foie

Crème de carottes à
la Vache Qui Rit

Riz au thon томатé

PLAT CHAUD
ET GARNITURE

Pané au fromage 

Lieu sauce dieppoise

Bœuf au paprika

Jambon braisé

Tortis

Carottes vichy

Purée

Haricots verts à l'ail

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



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



Plat végétarien



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
- 80% du poisson servi est frais



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : quebdg

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !