

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette
Emincé de champignons
à la ciboulette

Mousse de foie
Œuf mayonnaise

Crème de carottes à la
Vache Qui Rit
Macédoine

Riz au thon tomate
Toast au maquereau &
citron

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pané au fromage
Tortis



Lieu sauce dieppoise
Carottes vichy

Bœuf au paprika
Purée

Jambon braisé
Haricots verts à l'ail

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Chocolat liégeois
Crème dessert

Fruit frais



Milk shake aux fruits
rouges et à la banane
Entremets au praliné &
Spéculoos

Moelleux aux noisettes
Clafoutis aux fruits

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
- 80% du poisson servi est frais



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 : Iszotuy

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

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

Salade de pâtes au thon

Chou chinois râpé,
jambon et fromage de
brebis



Pamplemousse

Potage de légumes

Céleri râpé à la
vinaigrette



Œuf dur mayonnaise

Macédoine de légumes

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Boulettes de bœuf aux
champignons

Julienne de légumes

Cuisse de poulet aux
épices barbecue

Frites

Poisson pané

Gratin de chou-fleur

Mijoté de haricots
rouges à la Mexicaine



Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais



Yaourt nature sucré

Fromage blanc aux
framboises

Tarte au chocolat

Brownie

Cocktail de fruits

Yaourt

**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
- 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 : Iszotuy

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron 

Poireaux vinaigrette

Friand au fromage

Tarte au fromage de chèvre et chorizo

Crème de potiron

Chou blanc à la japonaise 

Rosette et cornichons

Terrine de campagne au poivre vert

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Reblochonade 

Salade verte 

Emincé de poulet thaï

Haricots beurre

Galette et saucisse

Salade verte 

Lieu sauce aux crustacés

Boullgour aux petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fromage blanc

Milk shake exotique

Flan nappé au caramel

Entremets au chocolat

Riz au lait et coulis de fruits rouges

Semoule au lait

Fruit frais 

 **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



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



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Iszotuy

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et
mais

Riz au thon et petits pois

Betteraves à la
vinaigretteChou rouge à la
vinaigrette 

Repas de Noël

Potage

Salade Coleslaw PLATS CHAUDS
ET GARNITURESSauté de volaille à la
normande

Poêlée du chef

Merlu pané au citron

Riz

Boulettes de soja,
tomates et basilic 

Petits pois

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais Mousse au caramel au
beurre salé

Flan pâtissier

Fruit frais 


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
- 80% du poisson servi est frais

**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 : Iszotuy

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS



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



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



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Iszotuy

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS



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



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



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Iszotuy