

	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>Crème de carottes à la Vache Qui Rit</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>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 au paprika</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	<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

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 coupés très fins sauce crème) Potage	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis  Potage	Champignons à la grecque Potage	Potage de légumes Potage	Œuf dur mayonnaise Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Andouillette et sa crème de moutarde Julienne de légumes Blé cuisiné	Cuisse de poulet aux épices barbecue Pommes rissolées Fenouil braisé	Paupiette de veau au jus 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	Tarte au chocolat	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 !

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées
au citron 

Friand au
fromage

Salade verte,
Edam et Gouda 

Chou blanc à la
Japonaise 

Rosette et
cornichons

Potage

Potage

Potage

Potage

Potage

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Gratin savoyard

Emincé de poulet
thaï

Pintade au thym

Galette et
saucisse

Lieu sauce aux
crustacés

Salade verte 

Haricots beurre

Pâtes

Salade verte 

Boullgour aux
petits légumes

Gratin de
pommes de terre

Riz

Mélange
campagnard

Compote de
pommes

Crumble de
potiron au
parmesan

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage


DESSERT

Fromage blanc

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

Code à saisir : kleiofbh

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs Potage	Betteraves à la vinaigrette Potage	Rémoulade de céleri au cumin  Potage	Repas de Noël	Potage Salade Coleslaw 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille à la normande Poêlée du chef Semoule aux épices	Merlu pané au citron Riz Fondue de poireaux	Jambon grillé Flageolets Légumes sauce basquaise		Keftas de bœuf Petits pois Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Mousse au caramel au beurre salé	Yaourt aromatisé		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

Râpé de légumes
au vinaigrette
balsamique 

Potage

Pommes de terre
au surimi et
ciboulette

Potage

Noël

Velouté de
butternut

Potage

Blé à l'orientale

Potage

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Macaronis à la
carbonara

Brocolis gratinés

Steak haché
sauce poivre

Julienne de
légumes

Boulgour

Cuisse de canard
à l'échalote

Semoule

Poêlée de navets
confits

Calamars à la
romaine

Chou-fleur

Purée de pommes
de terre

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Crème dessert à
la vanille

Fruit frais 

Entremets au
chocolat

Marbré



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	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 	Lasagne de légumes 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 !**