

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre à la niçoise: pommes de terre, thon, tomates & olives



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de poulet sauce suprême

Jeunes carottes

Mijoté de haricots rouges à la mexicaine



Riz



3ème temps d'animation: Danse Sirtaki

Cake aux légumes

Filet de poisson au beurre safrané

Chou-fleur gratiné sauce béchamel

DESSERT

Yaourt aromatisé / aux fruits

Fromage et fruit frais



Fruit frais



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Producteurs locaux

- * Lait : Crèmerie de la Rance
- * Rôti de porc, sauté de porc : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux
- * Saucisse : Pays de Dinan
- * Pain : boulangerie locale
- * Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac
- * Yaourt du Petit Gué

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



Repas composé à partir de produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 141293

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pentecôte

Concombre
vinaigrette



Pastèque



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse grillée



Poulet rôti à la
marocaine

Riz sauté aux petits
pois, oignons et œufs



Purée



Ratatouille

Riz



DESSERT

Crème dessert à la
vanille



Brownies

Fruit frais



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Producteurs locaux

- * Lait : Crèmerie de la Rance
- * Rôti de porc, sauté de porc : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux
- * Saucisse : Pays de Dinan
- * Pain : boulangerie locale
- * Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac
- * Yaourt du Petit Gué

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



Repas composé à partir de produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 141293


LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Tomates vinaigrette et fromage de brebis  

Pâté de campagne

Duo de melon et pastèque 

Pépinettes au poulet et chorizo

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pâtes fromagères aux lentilles corail  

Emincé de dinde à la normande

Porc au caramel 

Poisson du jour sauce Aurore

Macaronis 

Panaché de haricots


Pommes rissolées 

Courgettes gratinées

DESSERT

Velouté aux fruits 

Fruit frais 

Fromage blanc 

Muffin aux pépites

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Producteurs locaux

- * Lait : Crèmerie de la Rance
- * Rôti de porc, sauté de porc : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux
- * Saucisse : Pays de Dinan
- * Pain : boulangerie locale
- * Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac
- * Yaourt du Petit Gué

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



Repas composé à partir de produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 141293

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD ET GARNITURES

DESSERT

Concombre sauce
bulgare



Pastèque



Rillettes & cornichons

Nuggets de blé



Bœuf à la provençale

Filet de dinde sauce
colombo



Dos de lieu au cumin

Boullgur aux petits
légumes



Petits pois à la
bretonne

Pommes de terre
rôties



Gratin d'épinards et
coquillettes

Fromage et fruit frais



Beignet

Entremets au
chocolat



Fruit frais



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Producteurs locaux

- * Lait : Crèmerie de la Rance
- * Rôti de porc, sauté de porc : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux
- * Saucisse : Pays de Dinan
- * Pain : boulangerie locale
- * Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac
- * Yaourt du Petit Gué

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



Repas composé à partir de produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 141293

LUNDI

Tomates à la vinaigrette



MARDI

Pommes de terre (bio), cornichons, œufs et fromage



JEUDI

Melon



VENDREDI

Salade de riz, thon et tomates



HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grill sauce miel & moutarde

Lentilles au jus

Boulettes végétales à la tomate et au basilic



Ratatouille



Hamburger

Pommes rissolées

Dos de colin meunière

Gratin de brocolis et mozzarella

DESSERT

Fruit frais



Flan au caramel



Glace

Fruit frais



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Producteurs locaux

- * Lait : Crèmerie de la Rance
- * Rôti de porc, sauté de porc : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux
- * Saucisse : Pays de Dinan
- * Pain : boulangerie locale
- * Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac
- * Yaourt du Petit Gué

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



Repas composé à partir de produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 141293