

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et
maïs, vinaigrette
balsamique



Concombre sauce
Bulgare

Emincé de céleri



Rillettes et
cornichons

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Nuggets de blé



Steak haché

Filet de dinde sauce
colombo (lait de coco
et curry)



Dos de lieu à la
ciboulette

Semoule



Petits pois à la
Bretonne (lardons,
oignons,
champignons)

Purée



Coquillettes au
beurre

DESSERT

Fruit frais



Beignet

Crème 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

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

Pommes de terre,
cornichons, œufs &
fromage



Salade & tomates



Salade verte, Edam et
Mimolette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grillé sauce
miel & moutarde

Boulettes de soja,
tomates et basilic



Dos de colin
meunière

Poulet rôti sauce
basquaise



Lentilles au jus

Ratatouille



Brocolis & mozzarella

Riz



DESSERT

Fruit frais



Yaourt sucré



Flan 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

Taboulé au surimi

Viennoise de volaille

Haricots verts au
beurre

Fruit frais 

MARDI

Concombre
vinaigrette 

Pâtes à la napolitaine 

Fromage blanc 

JEUDI



Pennes au poulet &
copeaux de
parmesan


Fondant de porc aux
champignons / aux
petits pois

Carottes glacées

Cake au citron

VENDREDI

Tomates au fromage
à l'huile d'olive  

Brandade de poisson
(puré bio) 

Salade verte  

Compote de fruits 

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD ET GARNITURES

DESSERT

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

Pommes de terre, jambon & tomates 


Carottes râpées  

Pâté de foie

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce tandoori

Boulettes de bœuf 

Tajine de pois chiches aux fruits secs 

Carbonara de poisson

Petits pois cuisinés

Poêlée de légumes 


Semoule 

Farfalles

DESSERT

Fruit frais 

Yaourt nature sucré 

Flan nappé au caramel 

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

Betteraves vinaigrette 

Melon / Pastèque 


Ascension

Saucisson sec

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Hachis parmentier 

Nuggets

Dahl de lentilles au lait de coco 

Salade verte  

Haricots beurre

Riz

DESSERT

Fruit frais  

Flan nappé au caramel

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

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 141293