

Semaine du 30/03 au 05/04



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	----------	-------	----------

**HORS D'ŒUVRE**

Assortiment de hors-d'œuvre

Assortiment de hors-d'œuvre

Assortiment de hors-d'œuvre

Assortiment de hors-d'œuvre

Assortiment de hors-d'œuvre

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Sauté de volaille au curry

Gigot d'agneau

Haricots panachés

Riz

Parmentier végétarien aux lentilles

Escalope à la crème

Salade verte

Purée / Gratin de blettes

Quiche Lorraine

Rôti de veau Forestier

Salade verte

Farfalles/bâtonnière de légumes

Couscous

Omelette au fromage

Semoule / Légumes du couscous

Poisson aux petits légumes

Langue de bœuf ravigote

Pommes de terre / Epinards à la crème

**PRODUIT LAITIER**

Fromage ou Yaourt

Fontaine à lait

Fromage ou Yaourt

Fontaine à lait

Fromage ou Yaourt

Fontaine à lait

Fromage ou Yaourt

Fontaine à lait

Fromage ou Yaourt

Fontaine à lait

**DESSERT**

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

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

**Producteurs locaux**  
\* Le lait : Crèmerie de la Rance - Plouer sur Rance  
\* Porc Label Bleu Blanc Coeur (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie - Les Champs Géraux  
\* Le pain : Boulangerie de Créhen



Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : FJKE5550

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