

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
HORS D'ŒUVRE		Wrap au surimi & guacamole Chou-fleur sauce cocktail Salad'bar 			Pamplemousse Flammeküeche Salad'bar 																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Reblochonnade  Boudin blanc aux pommes Salade verte  Gratin de pommes de terre	Emincé de poulet thaï Calamars à la romaine Riz / Haricots beurre	Carbonara Pâtes / Salade verte 	Galette saucisse Escalope viennoise Poêlée de carottes / Salade verte	Lieu sauce aux crustacés Echine de porc sauce moutarde Boulgour aux petits légumes / Brocolis																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
DESSERTS	Fromage blanc sucré Fruit frais  Quatre-quarts et crème anglaise	Flan nappé au caramel Ananas au sirop Salade de fruits frais 	Crème dessert Fruit frais  Chausson aux pommes	Chou à la crème Compote de fruits Fruit frais 	Fruit frais  Smoothie Donut																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
MOVE <i>your plate</i> La proposition de menu équilibré !	Reblochonnade Salade verte Fromage ou Laitage Fromage blanc sucré	Wrap au surimi & guacamole Emincé de poulet thaï Riz / Haricots beurre Flan nappé au caramel	Carbonara Pâtes / Salade verte Fromage ou Laitage Crème dessert	Pamplemousse Galette saucisse Poêlée de carottes / Salade verte Chou à la crème	Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes / Brocolis Fromage ou Laitage Fruit frais																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
	Produits locaux	* Le lait: Crèmeerie 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	* Légumes: Les Jardins de l'Aubenièvre - St Cast Le Guildo	* Légumes: Jardins des Quatre Vaux - Corseul	* Saucisse: Cheville 35 - Miniac Morvan	* Yaourt Le Petit Gué: lycée Les Vergers - Dol de Bretagne																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Guacamole & chips tortillas Œuf mayonnaise Salad'bar 		Salade de concombre, oignons rouges & Edam Saucisson à l'ail Salad'bar 	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Omelette au fromage Calamars à la romaine Sémoule / Bâtonnière de légumes 	Pizza Salade verte 	Sauté de porc au curry Poisson meunière Frites / Carottes vichy	Filet de poisson sauce aurore Gratin de tortis aux lardons Tortis trois couleurs / Chou-fleur au beurre
PRODUIT LAITIER			Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERTS		Fruit frais Cocktail de fruits Donut 	Mousse au citron Poire façon Belle Hélène Fruit frais	Mousse au chocolat Chou & chantilly Fruit frais 	Fruit frais Pomme cuite au caramel Petits suisses
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !		Guacamole & chips tortillas Omelette au fromage Sémoule / Bâtonnière de légumes Fruit frais	Pizza Salade verte Fromage ou Laitage Mousse au citron	Salade de concombre, oignons rouges & Edam Sauté de porc au curry Frites / Carottes vichy Mousse au chocolat	Filet de poisson sauce aurore Tortis trois couleurs / Chou-fleur au beurre Fromage ou Laitage Fruit frais

 **Produits locaux**

- * Le lait: Crèmeerie 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
- * Légumes: Les Jardins de l'Aubenièvre - St Cast Le Guildo
- * Légumes: Jardins des Quatre Vaux - Corseul
- * Saucisse: Cheville 35 - Miniac Morvan
- * Yaourt Le Petit Gué: lycée Les Vergers - Dol de Bretagne

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

 **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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Pamplemousse  Rosette et cornichons Salad'bar 			Jeudi 1er mai - Fête du travail
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poulet rôti Julienne au beurre citronné Pâtes au beurre / Duo de haricots	Hachis parmentier Œufs brouillés à la tomate Salade verte  Purée	Hot dog Tortillas / Salade verte 		Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Brochette de volaille Riz / Tomates à la provençale
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fromage blanc Flan nappé au caramel Fruit frais 	Fruit frais  Crème dessert à la vanille Brioche fourrée au chocolat	Cocktail de fruits Fruit frais  Tarte au citron meringuée		Cake au citron Crème brûlée Fruit frais 
MOVE sur plate La proposition de menu équilibré !	Poulet rôti Pâtes au beurre / Duo de haricots Fromage ou Laitage Fromage blanc	Pamplemousse Hachis parmentier Salade verte Fruit frais	Hot dog Tortillas / Salade verte Fromage ou Laitage Cocktail de fruits	Jeudi 1er mai - Fête du travail	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz / Tomates à la provençale Fromage ou Laitage Cake au citron
Produits 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 * Légumes: Les Jardins de l'Aubenièvre - St Cast Le Guillo * Légumes: Jardins des Quatre Vaux - Corseul * Saucisse: Cheville 35 - Miniac Morvan * Yaourt Le Petit Gué: lycée Les Vergers - Dol de Bretagne		 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français  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 : 65VSOP	
Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.					