



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLATS CHAUDS ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERTS					



La proposition de menu équilibré !

--	--	--	--	--	--



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'Aubénière - St Cast Le Guildo
- * Légumes: Jardins des Quatre Vaulx - 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.](#)



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



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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine Salade de tomates et mais  Salad'bar 	Betteraves à la vinaigrette Piémontaise Salad'bar 	8 mai		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Jambon braisé sauce Charcutière Semoule/ratatouille	Pilons de poulet Lieu rôti aux herbes Haricots verts au beurre/riz			
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt			
DESSERTS	Fruit frais  Ananas au sirop Liégeois au chocolat	Crème dessert Abricots Melba Fruit frais 			

Macédoine Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule/ratatouille Fruit frais	Betteraves à la vinaigrette Pilons de poulet Haricots verts au beurre/riz Crème dessert	8 mai		
---	--	-------	--	--



La proposition de menu équilibré !

**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'Aubénière - 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.



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

**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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomate farcie au thon  Pâté Salad'bar 	Cervelas vinaigrette Pamplemousse Salad'bar 	Céleri rémoulade  Œuf mayonnaise Salad'bar 	Carottes râpées au curry  Duo de saucissons Salad'bar 	Tomates vinaigrette  Salami Salad'bar 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poisson sauce au beurre blanc Paupiette de veau Brocolis au beurre/purée	Emincé de dinde Tandoori Merguez Riz/garniture espagnole	Saucisse grillée Blé/salade verte 	Sauté de porc au miel Beignets de calamars Piperade/tortis	Omelette au fromage  Marmite de la mer Semoule/poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt
DESSERTS	Fromage blanc sucré Yaourt velouté Fruit frais 	Fruit frais  Crème dessert Compote	Fruit frais  Abricots au sirop Flan nappé au caramel	Brookies Fruit frais  Smoothie	Fruit frais  Yaourt nature sucré Glace
	Tomate farcie au thon Poisson sauce au beurre blanc Brocolis au beurre/purée Fromage blanc sucré	Cervelas vinaigrette Emincé de dinde Tandoori Riz/garniture espagnole Fruit frais	Céleri rémoulade Saucisse grillée Blé/salade verte Fruit frais	Carottes râpées au curry Sauté de porc au miel Piperade/tortis Brookies	Tomates vinaigrette Omelette au fromage Semoule/poêlée de légumes Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

**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'Aubénière - 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.


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

**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	Pentecôte	Gaspacho de tomates Rosette & cornichons Salad'bar	Pamplemousse Taboulé Salad'bar	Tomates vinaigrette Salade de blé aux lardons Salad'bar	Guacamole d'avocat et chips tortillas Salade, emmental, jambon et maïs Salad'bar
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Crêpine de porc Poisson du jour Blé cuisiné/petits pois cuisinés	Rougail de saucisse Riz/brocolis	Escalope de dinde Andouillette Frites/salsifis persillés	Tortellini, ricotta et épinards sauce tomate Cordon bleu Salade verte Coquillettes au beurre
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt
DESSERTS		Fruit frais Mousse au caramel Glace	Liégeois au chocolat Compote Fruit frais	Mousse au chocolat Crème brûlée Fruit frais	Compote Fruit frais Brioche au chocolat
	Pentecôte	Gaspacho de tomates Crêpine de porc Blé cuisiné/petits pois cuisinés Fruit frais	Pamplemousse Rougail de saucisse Riz/brocolis Liégeois au chocolat	Tomates vinaigrette Escalope de dinde Frites/salsifis persillés Mousse au chocolat	Guacamole d'avocat et chips tortillas Tortellini, ricotta et épinards sauce tomate Salade verte Compote



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

- * Le lait: Crèmerie de la Rance - Ploer 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'Aubénière - St Cast Le Guildo
- * Légumes: Jardins des Quatre Vaulx - 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.



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



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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes Duo de saucissons Salad'bar	Bruschetta Tomate farcie au thon Salad'bar	Salade Parisienne Mousson de canard Salad'bar	Cervelas Taboulé Salad'bar	Radis et beurre Salade aux lardons Salad'bar
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre aux légumes provençaux Poisson du jour Salade verte Mélange sauce Basquaise	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Macaronis sauce carbonara Panaché de haricots/macaronis	Jambon grillé Semoule/ratatouille	Poisson du jour sauce au beurre blanc Cordon bleu Riz/courgettes sautées	Porc au thym Poulet rôti Lentilles aux carottes/carottes à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt	Fromage ou Yaourt
DESSERTS	Velouté aux fruits Abricots au sirop Fruit frais	Fruit frais Yaourt sucré Semoule au lait	Panna cotta au caramel Beignet au chocolat Fruit frais	Muffin aux pépites Liégeois à la vanille Fruit frais	Fruit frais Compote Barre Bretonne
	Macédoine de légumes Gratin de pommes de terre aux légumes provençaux Salade verte Velouté aux fruits	Bruschetta Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots/macaronis Fruit frais	Salade Parisienne Jambon grillé Semoule/ratatouille Panna cotta au caramel	Cervelas Poisson du jour sauce au beurre blanc Riz/courgettes sautées Muffin aux pépites	Radis et beurre Porc au thym Lentilles aux carottes/carottes à la crème Fruit frais



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

- * Le lait: Crèmerie de la Rance - Ploer 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'Aubénière - 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.](#)



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



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

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