



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette ☀️ Poireaux vinaigrette Salami Croque campagnard (béchamel, lardons, champignons, pain de mie) Verrine Smoothie ☀️ Salad'bar ☀️	Crêpe au fromage Wrap de surimi & guacamole ☀️ Salade verte, Edam et Gouda ☀️ Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne ☀️ Verrine Smoothie ☀️ Salad'bar ☀️	Chou-fleur sauce cocktail Tortis, jambon & Mimolette Œuf mayonnaise Rillettes et cornichons Verrine Smoothie ☀️ Salad'bar ☀️	Crème de potiron Chou façon piémontaise Flammekueche Salade de betteraves et fromage de brebis Verrine Smoothie ☀️ Salad'bar ☀️	Rosette et cornichons Terrine de campagne au poivre vert Lentilles corail à l'indienne Pamplemousse ☀️ Verrine Smoothie ☀️ Salad'bar ☀️
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pizza au fromage & légumes 🍃 Pintade au thym Salade verte Gratin de pommes de terre	Bœuf façon thaï Calamars à la romaine Légumes du wok Riz	Lasagnes Salade verte ☀️	Saucisse grillée Blanquette de veau aux champignons Purée Haricots beurre persillés	Lieu sauce au curry Paupiette de dinde Boulgour aux petits légumes Brocolis au beurre
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
DESSERTS	Mousse au chocolat Milk shake exotique Quatre-quarts et crème anglaise Fruit frais ☀️ Dessert'Bar	Fruit frais ☀️ Feuilleté à l'ananas & cannelle Poire pochée aux épices Œufs au lait à la vanille Dessert'Bar	Flan pâtissier Semoule au caramel Tarte tatin Fruit frais ☀️ Dessert'Bar	Fruit frais ☀️ Abricots melba Brioche perdue au chocolat Dessert'Bar	Far breton Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Kouign amann Cheese cake au kiwi Dessert'Bar
	Carottes râpées vinaigrette Pizza au fromage & légumes Salade verte Fromage ou Yaourt Fontaine à lait Mousse au chocolat	Crêpe au fromage Bœuf façon thaï Légumes du wok Fromage ou Yaourt Fontaine à lait Fruit frais	Chou-fleur sauce cocktail Lasagnes Salade verte Fromage ou Yaourt Fontaine à lait Flan pâtissier	Crème de potiron Saucisse grillée Purée Fromage ou Yaourt Fontaine à lait Fruit frais	Rosette et cornichons Lieu sauce au curry Boulgour aux petits légumes Fromage ou Yaourt Fontaine à lait Far breton



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'Aubinière - 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 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**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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	Chou blanc & fromage  Riz au thon et petits pois Radis noir, pommes Granny & vinaigrette sauce soja  Pâté forestier Verrine Smoothie  Salad'bar 	Piémontaise Salade de lardons, pommes & Comté  Coquille de poisson Pizza Verrine Smoothie  Salad'bar 	Salade de pomelo et orange  Chou rouge & patate douce rôtie  Assiette nordique Tartelette aux oignons Verrine Smoothie  Salad'bar 	Betteraves vinaigrette Champignons à la bulgare Taboulé libanais Rillettes & cornichons Verrine Smoothie  Salad'bar 	Potage Rémoulade de céleri au cumin  Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons Calamars frits sauce tartare Verrine Smoothie  Salad'bar 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau Omelette aux fines herbes Pommes rissolées Légumes à la basquaise	Emincé de dinde aux champignons Dos de lieu rôti Haricots verts sautés Pennes	Galette & saucisse Rosbeef Salade verte  Fondue de poireaux	Lasagnes aux légumes  Sauté d'agneau aux légumes Salade verte  Coquillettes	Merlu pané au citron Jambon grillé Riz Embeurrée de Chou
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
DESSERTS	Fruit frais  Banane au chocolat Tartelette au chocolat Fromage blanc Dessert'Bar	Yaourt aromatisé Crème créole Moelleux aux amandes Fruit frais  Dessert'Bar	Mousse au caramel au beurre salé Entremets à la vanille & chantilly Strudel aux pommes Fruit frais  Dessert'Bar	Chou à la crème Tarte au citron meringuée Smoothie de pomme, kiwi & orange Fruit frais  Dessert'Bar	Fruit frais  Poire Belle Hélène Gâteau roulé & pâte à tartiner Compote de pommes & rhubarbe Dessert'Bar
	Chou blanc & fromage Paupiette de veau Pommes rissolées Fromage ou Yaourt Fontaine à lait Fruit frais	Piémontaise Emincé de dinde aux champignons Haricots verts sautés Fromage ou Yaourt Fontaine à lait Yaourt aromatisé	Salade de pomelo et orange Galette & saucisse Salade verte Fromage ou Yaourt Fontaine à lait Mousse au caramel au beurre salé	Betteraves vinaigrette Lasagnes aux légumes Salade verte Fromage ou Yaourt Fontaine à lait Chou à la crème	Potage Merlu pané au citron Riz Fromage ou Yaourt Fontaine à lait 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 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**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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	Salade croquante au chou chinois à l'emmental ☀️ Endives au fromage, vinaigrette au miel ☀️ Haricots blancs au basilic Saucissons panachés Verrine Smoothie ☀️ Salad'bar ☀️	Riz au surimi & ciboulette Toast aux sardines & chiffonnade de salade ☀️ Champignons à la grecque Carottes râpées au citron ☀️ Verrine Smoothie ☀️ Salad'bar ☀️	Céleri aux pommes ☀️ Radis & beurre Bouchée à la reine Houmous Verrine Smoothie ☀️ Salad'bar ☀️	Taboulé à l'orientale Mini penne, olives & jambon Brocolis à la parisienne Cervelas vinaigrette Verrine Smoothie ☀️ Salad'bar ☀️	Velouté de butternut Chou rouge, pommes Granny & Mimolette ☀️ Mini croque-monsieur Pâté de foie Verrine Smoothie ☀️ Salad'bar ☀️
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la napolitaine (lentilles & petits légumes) 🌱 Cordon bleu Macaronis / Brocolis gratinés	Pilon de poulet sauce tex mex Steak haché sauce au poivre Petits pois à la française Boulgour	Jambalaya Calamars à l'armoricaine Riz Bâtonnière de haricots plats	Dos de colin meunière Boulettes de bœuf Purée de potiron Pommes de terre vapeur	Mijoté de porc au miel Cuisse de poulet Haricots blancs à la tomate Poêlée de navets confits
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
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Ile flottante Fruit frais ☀️ Tarte au chocolat noir & copeaux blancs Dessert'Bar	Fruit frais ☀️ Cake au citron Poire à la cannelle Panna cotta & Oréo Dessert'Bar	Fruit frais ☀️ Pomme cuite, raisins & dés de pain d'épices Crème fermière aux fruits & céréales Marbré au chocolat & vanille Dessert'Bar	Crêpe pour la chandeleur Tiramisu Salade de fruits frais ☀️ Fruit frais ☀️ Dessert'Bar	Entremets au chocolat Fromage blanc fermier Pain perdu & caramel au beurre salé Fruit frais ☀️ Dessert'Bar
	Salade croquante au chou chinois à l'emmental Pâtes à la napolitaine (lentilles & petits légumes) Fromage ou Yaourt Fontaine à lait Crème dessert à la vanille	Riz au surimi & ciboulette Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois à la française Fromage ou Yaourt Fontaine à lait Fruit frais	Céleri aux pommes Jambalaya Riz Fromage ou Yaourt Fontaine à lait Fruit frais	Taboulé à l'orientale Dos de colin meunière Purée de potiron Fromage ou Yaourt Fontaine à lait Crêpe pour la chandeleur	Velouté de butternut Mijoté de porc au miel Haricots blancs à la tomate Fromage ou Yaourt Fontaine à lait Entremets au chocolat



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'Aubinière - 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 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**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 65VSOP

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