






| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | | Crème de carottes Cervelas vinaigrette Salad'bar ☀ | | Chou rouge aux pommes ☀ Rillettes et cornichons Salad'bar ☀ | |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | Bolognaise de légumes 🍃 Boulettes de veau aux champignons Tortis/brocolis au beurre | Colin sauce Aurore Nuggets Ratatouille/semoule | Curry de volaille aux légumes Riz et petits légumes | Steak haché Poisson Meunière Frites/poêlée forestière (champignons) | Jambon braisé sauce tomate Paupiette de dinde Haricots verts à l'ail/blé |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | | Fromage ou Laitage | | Fromage ou Laitage |
| DESSERTS | Fromage blanc Crème dessert Fruit frais ☀ | Fruit frais ☀ Semoule au lait Barre Bretonne | Fruit frais ☀ Compote de pêches meringuée Crêpe au sucre | Roulé au chocolat et noix de coco Entremets à la vanille Fruit frais ☀ | Salade de fruits Fruit frais ☀ Mousse au caramel & carambar |
|  | Bolognaise de légumes Tortis/brocolis au beurre Fromage ou Laitage Fromage blanc | Crème de carottes Colin sauce Aurore Ratatouille/semoule Fruit frais | Curry de volaille aux légumes Riz et petits légumes Fromage ou Laitage Fruit frais | Chou rouge aux pommes Steak haché Frites/poêlée forestière (champignons) Roulé au chocolat et noix de coco | Jambon braisé sauce tomate Haricots verts à l'ail/blé Fromage ou Laitage Salade de fruits |

 **Fournisseurs 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

 **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**

[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 !**

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 | | Férié | | Potage de légumes Duo de saucisson Salad'bar | |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | Poulet rôti Andouillette & sa crème de moutarde Julienne de légumes/purée | | Pizza au jambon et aux champignons Salade verte | Sauté de porc au colombo Omelette au fromage Chou-fleur au beurre/farfalles | Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Poisson pané Riz/fondue de poireaux |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | | Fromage ou Laitage | | Fromage ou Laitage |
| DESSERTS | Fruit frais Yaourt velouté Beignet au chocolat | | Poire au caramel Paris - Brest Fruit frais | Brownie Crème dessert Fruit fais | Compote et sablé breton Fruit frais Crème brûlée |



| | | | | | |
|--|---|-------|--|--|---|
| | Poulet rôti Julienne de légumes/purée Fromage ou Laitage Fruit frais | Férié | Pizza au jambon et aux champignons Salade verte Fromage ou Laitage Poire au caramel | Potage de légumes Sauté de porc au colombo Chou-fleur au beurre/farfalles Brownie | Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz/fondue de poireaux Fromage ou Laitage Compote et sablé breton |
|--|---|-------|--|--|---|



Fournisseurs 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.



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

**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 | | Wrap au surim et guacamole Betteraves et fromage de brebis Salad' bar | | Pamplemousse Salami Salad'bar | |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | Reblochonnade Boudin blanc aux pommes Salade verte Gratin de pommes de terre | Sauté de volaille Thaï Calamars à la romaine Haricots beurre/riz | Cordon bleu Pâtes/ratatouille | Galette et saucisse Poisson du jour Salade verte Carottes Vichy/semoule | Lieu sauce aux crustacés Filet de poulet rôti Boulgour aux pettis légumes/brocolis |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | | Fromage ou Laitage | | Fromage ou Laitage |
| DESSERTS | Fruit frais Fromage blanc sucré Crème dessert au chocolat | Mousse au chocolat Donut Fruit frais | Entremets à la vanille Brioche fourrée au chocolat Fruit frais | Yaourt velouté Abricots Melba Fruit fais | Poire au caramel Chausson aux pommes Fruit frais |



- Fournisseurs 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

- 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**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

CLIC&MIAM!

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 | | Betteraves à la vinaigrette Pizza Salad' bar | | Macédoine Friand au fromage Salad' bar | |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | Mijoté de porc au miel Omelette aux fines herbes Poêlée de légumes/haricots blancs à la tomate | Emincé de dinde à la Normande Dos de colin rôti Coquillettes/embeurée de chou | Merguez Semoule/fondue de poireaux | Dahl de lentilles Poisson meunière Riz/poêlée de champignons | Brandade de poisson Sauté d'agneau aux légumes Salade verte Carottes au jus/purée |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | | Fromage ou Laitage | | Fromage ou Laitage |
| DESSERTS | Compote de fruits Fruit frais Fromage blanc aux fruits | Fromage blanc Tarte au citron Fruit frais | Fruit frais Gâteau roulé à la pâte à tartiner Cocktail de fruits | Chou à la crème Ananas au sirop Fruit frais | Fruit frais Beignet Poire Belle Hélène |
| Équilibre TON menu | Mijoté de porc au miel Poêlée de légumes/haricots blancs à la tomate Fromage ou Laitage Compote de fruits | Betteraves à la vinaigrette Emincé de dinde à la Normande Coquillettes/embeurée de chou Fromage blanc | Merguez Semoule/fondue de poireaux Fromage ou Laitage Fruit frais | Macédoine Dahl de lentilles Riz/poêlée de champignons Chou à la crème | Brandade de poisson Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais |



Fournisseurs locaux

- * Le lait: Crèmerie de la Rance - Ploer sur Rance
- * Porc Label Bleu Blanc Coeur (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moirerie - 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.



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

**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.