

	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
Équilibre ton menu	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'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	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	<p>Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr</p> <p>Code à saisir : 65VSOP</p>	<p>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</p>
<small>Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.</small>					

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 frais	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	
	<p>Fournisseurs locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> * 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 <p>Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.</p>		<p></p> <p> Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison</p> <p> Plat végétarien</p>		<p></p> <p>Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr</p> <p>Code à saisir : 65VSOP</p>	

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

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

	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 petits 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 frais	Poire au caramel Chausson aux pommes Fruit frais
	Reblochonnade Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais	Wrap au surim et guacamole Sauté de volaille Thaï Haricots beurre/riz Mousse au chocolat	Cordon bleu Pâtes/ratatouille Fromage ou Laitage Entremets à la vanille	Pamplemousse Galette et saucisse Salade verte Yaourt velouté	Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes/brocolis Fromage ou Laitage Poire au caramel
					LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !
	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'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	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	Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : 65VSOP	Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.
	Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.				

	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/embeurrée 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
	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/embeurrée 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 - 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



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.