

Semaine du 30/05 au 05/06



MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre
(bio) à la niçoiseTomates et
mozzarella3ème temps
d'animation: Danse
SirtakiCake au fromage &
petits légumesPLAT CHAUD
ET GARNITURES

Chipolatas

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaineFilet de poisson au
beurre blanc

Ratatouille

Riz

Chou-fleur gratiné à
la béchamel

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



DESSERT

Yaourt aromatisé



Fruit frais



Compote de fruits



GOUTER

Biscuits secs & fruit
fraisYaourt nature sucré /
Pain et chocolatPain & confiture /
Fruit fraisMoelleux aux
amandes / Jus de
fruits

30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale

Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance

Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande, Talensac

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne

Porc et charcuterie: la Ferme de la Lande

Crêpes : Le Gwen

Volailles : LDC

Fruits et légumes <150 km

Pommes : Mr Ferre, Montauban

Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret



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



Produits Bio

Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 06/06 au 12/06



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pentecôte

Saucisson à l'ail

Tzatziki



Carottes râpées

PLAT CHAUD
ET GARNITURESBoulettes de bœuf à
la tomatePoulet rôti à la
marocaine (ail,
coriandre, cumin,
safran, oignons,
poivrons)Oeufs durs gratinés
sauce béchamel

Quinoa

Légumes sauce
basquaise

Pommes vapeur

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



DESSERT

Crème dessert



Brownie

Fruit frais




GOUTER

Galette bretonne &
fruit frais

Cake & fruit frais



Crêpe & yaourt sucré



30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale
Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande, Talensac
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne
Porc et charcuterie: la Ferme de la Lande
Crêpes : Le Gwen
Volailles : LDC
Fruits et légumes <150 km
Pommes : Mr Ferre, Montauban
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret



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

**Produits Bio**

Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour

**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 13/06 au 19/06



MENU

LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates (locales)
vinaigrette et
fromage de brebis



Oeuf mayonnaise


Betteraves vinaigrette




Melon

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Macaronis (bio) à la
carbonara



Emincé de dinde à la
normande (crème &
champignons)



Porc au caramel



Gratin de légumes du
soleil



Panaché de haricots



Pommes rissolées

Riz



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



DESSERT

Velouté aux fruits

Fruit frais



Compote de fruits

Muffin aux pépites

GOUTER

Pain au lait &
confiture / Jus de
fruits


Gâteau au fromage
blanc & fruit frais




Pain & chocolat /
Compote de fruits


Biscuits secs & fruit
frais



 30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale
Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande, Talensac
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne
Porc et charcuterie: la Ferme de la Lande
Crêpes : Le Gwen
Volailles : LDC
Fruits et légumes <150 km
Pommes : Mr Ferre, Montauban
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret

 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

 **Produits Bio**
Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour

 **Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 20/06 au 26/06



MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes (bio) râpées,
maïs et vinaigrette
balsamiqueConcombre (bio &
local) & fromage

Rillettes & cornichons



Pastèque

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cordon bleu

Paëlla végétarienne

Filet de dinde sauce
colombo (lait de coco
et curry)

Dos de lieu au cumin

Pommes de terre
rôties

Riz

Boullgour aux petits
légumesCoquillettes au beurre
(bio) / Epinards à la
béchamel

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc

Entremets au
chocolat

Salade de fruits

GOUTER

Madeleine & yaourt

Pain au lait &
confiture / Fruit fraisPain & chocolat /
Fruit fraisFar breton & velouté
aux fruits

30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale
Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande, Talensac
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne
Porc et charcuterie: la Ferme de la Lande
Crêpes : Le Gwen
Volailles : LDC
Fruits et légumes <150 km
Pommes : Mr Ferre, Montauban
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret

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

Produits Bio
Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour

Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKT5H



Semaine du 27/06 au 03/07

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates à la vinaigrette



Pommes de terre, cornichons, œufs & fromage

Courgettes râpées au curry



Melon



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grillé sauce miel et moutarde



Boulettes de soja, tomates et basilic



Hamburger

Dos de colin meunière

Lentilles au jus (bio & carottes rôties (locales))



Pâtes & piperade



Pommes rissolées

Semoule / Gratin de brocolis et mozzarella (bio & local)



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



DESSERT

Fruit frais



Beignet

Mousse au chocolat

Compote de fruits

GOUTER

Galette bretonne & fruit frais




Quatre-quarts & jus de fruits


Pain et confiture / Fruit frais



Fromage blanc & gâteau au chocolat



30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale
Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande, Talensac
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne
Porc et charcuterie: la Ferme de la Lande
Crêpes : Le Gwen
Volailles : LDC
Fruits et légumes <150 km
Pommes : Mr Ferre, Montauban
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret



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



Produits Bio
Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKT5H