

Semaine du 02/05 au 08/05




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Pommes de terre
(bio), cornichons, œuf
et fromageCourgettes râpées au
currySalade verte (locale),
Edam et MimolettePLAT CHAUD
ET GARNITURESJambon grillé sauce
miel & moutarde

Bœuf à la provençale

Dos de colin
Meunière

Lentilles au jus



Piperade

Gratin de brocolis et
mozzarella/pommes
vapeur persillées

Riz



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage



DESSERT

Salade de fruits

Beignet

Crème dessert



Fruit frais



GOUTER



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 09/05 au 15/05



MENU

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Boullgour à la tomate & au basilic (boullgour libanais) 	Concombre vinaigrette  	Pennes (bio) au poulet & copeaux de parmesan 	Tomates (bio) & fromage à l'huile d'olive  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Viennoise de volaille Haricots verts au beurre	Pâtes à la napolitaine 	Fondant de porc aux champignons  Carottes glacées 	Brandade de poisson Salade verte  
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 			Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  	Fromage blanc  	Cake aux pépites de chocolat	Compote de fruits
GOUTER	Yaourt & madeleine	Pain au lait & confiture / Fruit frais 	Pain & chocolat / Fruit frais 	Velouté aux fruits & far breton

 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 16/05 au 22/05



MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Salade coleslaw



Céleri aux pommes



Œuf mayonnaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURESPaupiette de dinde
sauce tandoori

Bœuf aux olives

Couscous (poulet
local)Gratin de pâtes (bio)
au fromage

Petits pois cuisinés

Tian de courgettes,
tomates & fromageSemoule (bio) /
Légumes du couscous

Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage

DESSERT

Liégeois à la vanille

Fruit frais

Flan pâtissier (au lait
bio)

Cocktail de fruits

GOUTER

Galette bretonne et
fruit fraisQuatre-quarts & jus
de fruitsPain & confiture /
Fruit fraisGâteau au chocolat &
fromage blanc


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 23/05 au 29/05



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Melon



Ascension

PLAT CHAUD
ET GARNITURESNuggets de volaille &
Ketchup

Haricots beurre

Hachis parmentier

Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc



GOUTER

Brioche & confiture /
Fruit frais

Cookies et compote



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 30/05 au 05/06




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