

Semaine du 01/11 au 07/11




MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT


GOUTER



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



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

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 08/11 au 14/11




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Mousse de foie



11 novembre

Crème de carottes à
la Vache Qui RitPLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cordon bleu

Poisson du jour sauce
auroreParmentier
végétarien aux
lentilles

Coquillettes

Semoule (bio) /
Ratatouille

Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

DESSERT

Chocolat liégeois


Fruit frais



Fromage blanc



GOUTER

Pain et confiture /
Fruit fraisMadeleine et jus de
fruitsBiscuits secs et 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



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

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 15/11 au 21/11



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou blanc râpé (bio),
jambon et fromage de
brebis



Salade de perles
océane: perlines,
tomates, surimi sauce
crème

Potage de légumes



Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Boulettes de bœuf à
la tomate

Pommes rissolées

Merlu pané au citron

Poêlée de légumes



Rôti de porc aux
pommes



Gratin de chou-fleur



Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine



Riz (bio) et haricots
rouges



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



DESSERT

Yaourt nature sucré



Fruit frais



Tartelette au chocolat

Fruit frais



GOUTER

Pain et chocolat /
Fruit frais



Gâteau bulgare et
fruit frais



Galette bretonne et
fromage blanc

Crêpe et 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 22/11 au 28/11



MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au
citron

Crêpe au fromage

Crème de potiron



Rosette et cornichons

PLAT CHAUD
ET GARNITURESGratin de gnocchis au
fromage

Bœuf bourguignon

Saucisse grillée

Lieu sauce aux
moules et curcuma

Épinards



Légumes croquants



Lentilles cuisinées

Semoule (bio) aux
petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



DESSERT

Fromage blanc



Cocktail de fruits

Riz au lait (lait bio)



Fruit frais




GOUTER

Quatre-quarts et fruit
frais

Yaourt et biscuits secs

Brioche au chocolat
et fruit fraisPain au lait et
confiture / 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 29/11 au 05/12



MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade coleslaw

Pennes au poulet et
maïs

Betteraves persillées



Potage

PLAT CHAUD
ET GARNITURESÉmincé de dinde aux
champignonsJambon braisé au
portoBoulettes de soja,
tomates et basilic

Marmite de la mer

Pommes rissolées

Haricots verts sautés



Poêlée du chef



Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



DESSERT

Yaourt aromatisé



Fruit frais

Chou à la crème au
chocolat (au lait bio)

Fruit frais




GOUTER

Pain et chocolat /
Velouté aux fruits

Madeleine / Fruit frais

Pain et confiture /
Fruit fraisGâteau roulé / 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



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

Code à saisir : BKT5H