

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 08/11 au 14/11



# MENU

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Mousse de foie 	11 novembre	Crème de carottes à la Vache Qui Rit  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Coquillettes 	Poisson du jour sauce aurore Semoule (bio) / Ratatouille 		Parmentier végétarien aux lentilles  Salade verte  
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais   		Fromage blanc  
GOUTER	Pain et confiture / Fruit frais 	Madeleine et jus de fruits		Biscuits 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](http://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](http://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](http://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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : BKT5H