

Semaine du 03/01 au 09/01




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Mousse de foie

Potage de légumes



Carottes râpées à l'orange

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de blé



Poisson du jour sauce citron

Jambon braisé à l'ananas



Boulettes de boeuf aux champignons

Tortis



Semoule (bio) / Ratatouille



Purée

Haricots verts à l'ail



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage



DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Fromage blanc



Galette des rois

GOUTER


Galette bretonne et fruit frais




Yaourt nature sucré et pain au chocolat

Crêpe et jus de fruits

Pain 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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 10/01 au 16/01



MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de perles
océane

Salade (bio) César

Velouté de
potimarron

Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Merlu pané au citron

Bœuf bourguignon

Rôti de porc à la
diableMijoté de haricots
rouges à la mexicaine

Julienne de légumes



Pommes sautées

Gratin de chou-fleur

Riz (bio) et haricots
rouges

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage



DESSERT

Fruit frais




Yaourt nature sucré



Brownie

Cocktail de fruits

GOUTER

Pain au chocolat /
CompoteGâteau bulgare et
fruit fraisBiscuits secs et fruit
fraisPain au lait et
confiture / 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 17/01 au 23/01



MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron



Crêpe au fromage

Potage de légumes



Rosette et cornichons

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Reblochonade



Blanquette de dinde



Saucisse grillée



Lieu sauce aux crustacés

Salade verte



Légumes de la blanquette



Lentilles cuisinées



Semoule (bio) aux petits légumes



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fromage blanc aux fruits



Compote de fruits

Riz au lait



Fruit frais



GOUTER

Quatre-quarts et fruit frais

Yaourt et madeleine

Brioche et confiture /
Fruit fraisPain au chocolat /
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 24/01 au 30/01




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé à l'orientale



La coleslaw



Friand au fromage

Potage

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Porc au caramel

Émincé de dinde aux
champignons

Boulettes de soja



Poisson du jour

Haricots verts sautés



Pommes rissolées

Poêlée du chef



Riz



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage



DESSERT

Compote de fruits




Yaourt aromatisé

Moelleux aux
pommes

Fruit frais



GOUTER

Galette bretonne et
fruit fraisMoelleux aux
amandes et jus de
fruitsPain et confiture /
Fruit fraisGâteau roulé et
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 31/01 au 06/02



MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade croquante au
chou chinois à
l'emmental

Pâté de campagne

Pennes (bio) au
poulet et maïs

Velouté de butternut

PLAT CHAUD
ET GARNITURESPâtes (bio) à la
napolitaine

Poulet rôti



Filet de poisson pané

Mijoté de porc à
l'anciennePetits pois à la
française

Carottes aux épices

Haricots blancs au
thym

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Crème dessert à la
vanille

Fruit frais




Crêpe

Entremets au
chocolat (au lait bio)

GOUTER

Brioche et confiture /
Fruit fraisCake au citron et
compotePain et chocolat /
Fromage blanc

Gaufre 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

**Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine**



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

Code à saisir : BKT5H