

Semaine du 29/08 au 04/09



MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

GOUTER

Melon

Muffin au fromage de
chèvre

Nuggets de volaille

Pommes rissolées

Filet de poisson à la
sauce citronnéeChou-fleur sauté au
beurre

Fromage ou Laitage



Yaourt nature sucré



Fruit frais

Pain au chocolat &
fruit fraisFromage blanc &
moelleux aux
amandes

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 05/09 au 11/09



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre
vinaigretteMini penne au
poulet & chorizo

Pastèque

Râpé de carottes et
courgettes au
fromage blanc et
curcumaPLAT CHAUD
ET GARNITURES

Saucisse grillée



Poisson pané

Sauté de volaille à la
marocaineRiz (bio) sauté aux
petits pois, oignons &
œufs

Purée

Semoule (bio) /
Epinards à la crème

Ratatouille



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



DESSERT

Crème dessert à la
vanille

Fruit frais



Brownie

Compote de fruits



GOUTER

Biscuits secs & fruit
fraisPain au lait &
chocolat / Jus de
fruitsPain & confiture /
Fruit frais

Crêpe & fruit frais



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKTB5H

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

Semaine du 12/09 au 18/09



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Pâté de campagne

Tomates (locales) & vinaigrette balsamique



Taboulé



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pâtes fromagères



Poulet rôti



Porc au caramel



Poisson du jour sauce aurore

Macaronis



Panaché de haricots



Pommes de terre rôties

Crumble de courgettes



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage

DESSERT

Velouté aux fruits

Fruit frais



Fromage blanc



Muffin aux pépites

GOUTER

Madeleine & fruit frais



Pain & confiture / Yaourt

Pain & chocolat / Fruit frais



Brioche & confiture / Lait chocolaté

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 19/09 au 25/09



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées, maïs
et vinaigrette au
balsamiqueConcombre sauce
bulgare

Melon

Pommes de terre,
cornichons, œuf &
fromagePLAT CHAUD
ET GARNITURES

Paupiette de dinde

Bœuf au paprika

Galette & saucisse



Nuggets de blé

Boullgour (bio) aux
petits légumesPetits pois à la
française

Salade verte

Coquillettes (bio) au
beurre / Épinards à la
béchamel

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Beignet

Entremets au
chocolat

Compote de fruits



GOUTER

Yaourt & moelleux
aux abricotsPain au lait &
chocolat / Fruit fraisPain & confiture /
Fruit fraisMadeleine & 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 26/09 au 02/10

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre,
volaille, oignons
rouges & moutardeTomates à la
vinaigrette

Pastèque

Courgettes râpées au
curryPLAT CHAUD
ET GARNITURESMijoté de porc au
mielBoulettes de soja,
tomates et basilicDos de colin
meunière

Jambalaya au poulet



Carottes rôties



Pâtes

Gratin de brocolis
(bio) et mozzarella

Riz



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



DESSERT

Cocktail de fruits

Chocolat liégeois


Riz au lait au caramel




Fruit frais



GOUTER

Brioche & confiture /
Fruit fraisGâteau au yaourt &
compotePain & confiture /
Fruit fraisBiscuits secs & lait
chocolaté


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