

Semaine du 06/11 au 12/11



# MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Mousse de foie

Crème de carottes à  
la Vache Qui Rit

Riz au thon томaté

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Cordon bleu

Poisson sauce aurore

Boulettes de bœuf  
aux champignons

Dahl de lentilles



Tortis



Ratatouille

Purée

Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Flan pâtissier



Compote de fruits

GOUTER

Madeleine & lait  
chocolatéPain au lait au  
chocolat & fruit frais

Cak &amp; fruit frais

Crêpe & fromage  
blanc

30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale

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

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 13/11 au 19/11



# MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer  
(semoule, tomates,  
surimi, sauce crème)

Chou chinois râpé,  
jambon et fromage de  
brebis



Potage de légumes

Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Haut de cuisse de  
poulet au thym



Poisson pané

Jambon grillé sauce  
porto



Mijoté de haricots  
rouges à la mexicaine



Julienne de légumes

Pommes de terre

Gratin de chou-fleur



Riz



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage



DESSERT

Cocktail de fruits

Yaourt nature sucré

Tarte au chocolat

Fruit frais



GOUTER

Madeleine & lait  
chocolaté


Pain au lait &  
chocolat / Fruit frais




Cake & fruit frais



Crêpe & fromage  
blanc

 30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale  
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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 20/11 au 26/11



# MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron



Crêpe au fromage

Crème de potiron



Rosette et cornichons

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Gratin savoyard



Pâtes (bio) sauce napolitaine



Saucisse grillée



Lieu sauce aux crustacés

Salade verte



Carottes



Boullgour aux petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

DESSERT

Flan nappé au caramel

Fromage blanc



Far breton



Fruit frais



GOUTER

Madeleine &amp; lait chocolaté


Pain au lait &amp; chocolat / Fruit frais



Cake &amp; fruit frais



Fromage blanc &amp; crêpe



30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale  
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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 27/11 au 03/12




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et maïs

Betteraves à la vinaigrette



La coleslaw



Potage



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de volaille à la normande



Jambon grillé sauce charcutière



Boulettes de soja, tomates &amp; basilic



Merlu pané au citron

Poêlée du chef

Pommes rissolées

Petits pois



Riz pilaf

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage

DESSERT

Mousse au chocolat

Yaourt aromatisé

Brownie

Fruit frais



GOUTER

Madeleine &amp; lait chocolaté

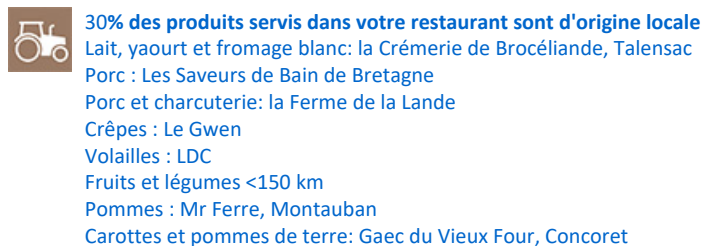
Pain au lait &amp; chocolat / Fruit frais



Cake &amp; fruit frais



Crêpe &amp; fromage blanc



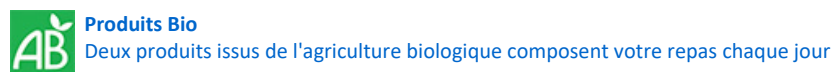
30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale  
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande, Talensac  
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne  
Porc et charcuterie: la Ferme de la Lande  
Crêpes : Le Gwen  
Volailles : LDC  
Fruits et légumes <150 km  
Pommes : Mr 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : BKT5H