

Semaine du 29/01 au 04/02




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Riz (bio) au surimi et ciboulette



Velouté de butternut



Taboulé à l'orientale

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Macaronis (bio) au fromage



Nuggets de poulet

Julienne de légumes

Saucisse

Haricots blancs

Poisson aux petits légumes

Purée de potiron



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage

DESSERT

Crème dessert

Fruit frais



Fromage blanc sucré




Crêpe pour la chandeleur




GOUTER

Pain & confiture /
Fruit fraisPain & chocolat /
Yaourt nature sucré

Cookies & fruit frais

Biscuits secs & fruit
frais


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

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 05/02 au 11/02




MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou chinois & fromage



Carottes râpées au vinaigre balsamique



Potage

Feuilleté au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de volaille (local) au lait de coco



Hachis parmentier

Poisson meunière

Tajine de pois chiches aux fruits secs



Haricots panachés



Salade verte



Farfalles

Semoule (bio) / Légumes du tajine



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



DESSERT

Fruit frais



Yaourt sucré

Flan pâtissier (au lait bio)



Compote de fruits



GOUTER

Gâteau bulgare & yaourt nature sucré


Biscuits secs & fruit frais




Pain & chocolat / Fruit frais



Fromage blanc & rose des sables



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

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 12/02 au 18/02



MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz (bio),
petits pois, maïs &
vinaigretteChou blanc au
jambon et fromage

Potage

Œuf mayonnaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURESPilon de poulet (local)
sauce moutarde à
l'anciennePennes (bio) sauce
bolognaiseDuo de chipolata &
merguezCurry de légumes au
lait de cocoFricassée de carottes
jaunes et oranges

Chou-fleur



Semoule



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage



DESSERT

Fruit frais



Barre bretonne




Liégeois

Fruit frais



GOUTER

Pain & chocolat /
Yaourt nature sucréLait chocolaté & fruit
fraisPain & chocolat /
Fruit fraisMoelleux aux
amandes & 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

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 19/02 au 25/02




MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri mimosa



Velouté de légumes



Berne & la Suisse

Carottes râpées

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Poulet rôti



Paupiette de veau

Purée de pommes de
terre

Riz



Marée du jour

Poêlée de légumes



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage


DESSERT

Flan nappé au
caramel


Gaufre

Fromage blanc aux
fruits

GOUTER

Pain & chocolat / Jus
de fruitsGalette bretonne /
Fruit fraisBiscuits secs & jus de
fruitsPain & chocolat /
Fruit frais


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

Code à saisir : BKT5H