

Semaine du 27/05 au 02/06



# MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Betteraves vinaigrette

Pâté de campagne

Tomates vinaigrette

PLAT CHAUD  
ET GARNITURESGratin de pommes de  
terre aux légumes  
provençaux

Salade verte

Macaronis sauce  
carbonaraPoisson du jour sauce  
au beurre blanc

Riz



Jambon grillé

Carottes à la crème



PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERT

Yaourt sucré

Fruit frais




Compote de fruits



Muffin aux pépites

GOUTER

Pain au lait &  
compoteFlan pâtissier &  
compotePetite viennoiserie &  
fruit fraisGalette bretonne &  
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



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !



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 03/06 au 09/06




	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade coleslaw  	Coquillettes au poulet	Rome & l'Italie	Salade verte, Edam et Gouda  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haut de cuisse de poulet au thym  Pommes boulangères	Calamars à la romaine Epinards à la crème		Riz (bio) sauté aux petits pois, oignons & œufs   
PRODUIT LAITIER		Fromage 		
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais  		Crêpe au sucre 
GOUTER	Pain au lait & compote	Fromage blanc & galettes bretonnes	Rocher à la noix de coco & fruit frais 	Compote & yaourt

 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

  **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**

 **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 10/06 au 16/06



# MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)

Salade de concombre au fromage



Salade de tomates



Pastèque



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce champignons



Boulettes de soja



Saucisse grillée



Filet de poisson sauce aurore

Carottes au cumin



Pommes de terre vapeur

Semoule

Chou-fleur gratiné sauce béchamel



PRODUIT LAITIER

Fromage



Fromage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Entremets au chocolat (au lait local)



Fruit frais



GOUTER

Pain & confiture / Lait chocolaté


Crème à la vanille & fruit frais





Moelleux aux amandes & fruit frais



Pain au lait & petits suisses

 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

  Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !



**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 17/06 au 23/06




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées

Salade de concombre,  
oignons rouges &  
Edam

Taboulé

Melon

PLAT CHAUD  
ET GARNITURESNuggets de volaille &  
Ketchup

Hachis parmentier

Poisson peunière

Mijoté de haricots  
rouges à la mexicaine

Haricots verts



Salade verte



Courgettes sautées



Riz



PRODUIT LAITIER

Fromage



Fromage

DESSERT

Fromage blanc




Fruit frais




Génoise au chocolat

Mousse au chocolat

GOUTER

Pain & chocolat /  
Fruit fraisCrème dessert à la  
vanille & compoteLait chocolaté & fruit  
fraisMadeleine & jus de  
fruits


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



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !



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 24/06 au 30/06



# MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Riz au surimi

Pastèque



Pâté de foie

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Jambon grillé

Emincé de dinde  
TandooriCouscous de légumes  
& fruits secs

Carbonara de poisson

Petits pois cuisinés



Tomates

Semoule / Légumes  
du couscous

Farfalles



PRODUIT LAITIER

Fromage



Fromage



DESSERT

Yaourt nature sucré



Compote de fruits

Tartelette au chocolat



Fruit frais



GOUTER

Galette bretonne &  
fruit fraisQuatre-quarts &  
fromage blancRose des sables &  
fruit fraisMoelleux aux  
framboises &  
compote

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 &lt;150 km

Pommes : Mr Ferre, Montauban

Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret


**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**
**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