

Semaine du 06/05 au 12/05




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Salade de tomates & maïs



Ascension

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cordon bleu

Hachis parmentier

Pâtes



Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage


DESSERT

Compote de fruits



Crème dessert

GOUTER

Pain & confiture / Lait
chocolatéGâteau bulgare &
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 13/05 au 19/05



MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri rémoulade



Rillettes & cornichons



Salade de tomates & maïs



Concombre vinaigrette

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Poisson pané

Paëlla au poulet
(local)

Rôti de porc au miel & moutarde

Boulettes de soja,
tomates & basilic

Semoule

Riz



Gratin de brocolis & mozzarella

Piperade

PRODUIT LAITIER

Fromage



Fromage

DESSERT

Fromage blanc

Fruit frais




Beignet

Flan nappé au
caramel

GOUTER

Galette bretonnes &
fruit fraisPain & chocolat &
fromage blancLait chocolaté & fruit
frais

Surprise du chef




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 20/05 au 26/05



MENU


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pentecôte	Emincé de céleri au jambon 	Concombre sauce bulgare 	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Rougail de saucisse Riz 	Filet de dinde & ketchup Pommes de terre rissolées	Pâtes sauce napolitaine  Salade verte 
PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage 	
DESSERT		Fruit frais  	Entremets au chocolat (au lait bio) 	Fruit frais  
GOUTER		Moelleux aux amandes & yaourt	Pain & confiture / Fruit frais 	Pain au lait & 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



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 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

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