

Semaine du 26/04 au 02/05



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade (bio) au jambon et fromage



Râpé de légumes



Pâté de campagne



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Gratin malouin végétarien



Poisson du jour

Purée

Chou-fleur

Riz



PRODUIT LAITIER

Fromage



DESSERT

Velouté aux fruits



Semoule au lait (bio)



Fruit frais



GOUTER

Pain, beurre et chocolat / Fruit frais



Cookies et fruit frais



Riz au lait et jus de fruits

 50% 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 03/05 au 09/05




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées à l'orange



Œuf mayonnaise



Salade César (salade verte, poulet, croûtons et sauce au parmesan)



Concombre au fromage de brebis



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Escalope de dinde à la crème



Mijoté de porc sauce dijonnaise



Rougail de saucisse



Gratin de poisson

Pommes rissolées

Petits pois



Riz (bio) / Légumes du rougail



Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage



Fromage

DESSERT

Flan nappé au caramel

Fruit frais



Fruit frais



Gâteau aux pommes (bio)

GOUTER

Pain au lait et confiture / Fruit frais



Gâteau marbré et lait chocolaté

Clafoutis et compote de fruits

Madeleine et fruit frais




50% 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 10/05 au 16/05




MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées, maïs
et vinaigrette
balsamiqueSalade, tomates (bio)
et fromage de brebisPLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets végétariens



Bœuf à la provençale



Coquillettes



Petits pois



PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Beignet

GOUTER




50% 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 17/05 au 23/05



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes 	Salade de pommes de terre mimosa, oignons et persil 	Carottes râpées et sa brunoise de courgettes au curry   	Salade verte (bio), Edam et Gouda   
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce charcutière Lentilles au jus 	Boulettes de soja, tomates et basilic  Poêlée du chef 	Dos de colin meunière Gratin de brocolis et mozzarella	Filet de dinde sauce colombo (lait de coco et curry)  Pommes rissolées 
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		
DESSERT	Fruit frais  	Riz au lait 	Far breton (au lait bio)  	Fruit frais  
GOUTER				

 50% 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**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 24/05 au 30/05




MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

GOUTER

Concombre (bio) et
fromage de brebisSalade de pâtes (bio),
poulet et mozzarellaTomates (bio) au
fromage à l'huile
d'olive

Viennoise de volaille

Fondant de porc
sauce dijonnaiseParmentier
végétarien aux
lentilles

Haricots verts



Carottes glacées



Salade verte



Fromage

Fromage

Fruit frais



Éclair au chocolat



Compote de fruits



50% 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**


Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 31/05 au 06/06



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre,
jambon et tomates

Crêpe au fromage

PLAT CHAUD
ET GARNITURESPaupiette de veau
sauce tandooriPetits pois à la
françaiseGratin de légumes du
soleil

Carbonara de poisson

Pâtes



PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré



Fruit frais



GOUTER

 50% 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKT5H