

Semaine du 29/05 au 04/06



MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pentecôte

Friand au fromage

Pastèque 

Pâté de foie

PLAT CHAUD
ET GARNITURESEmincé de dinde
tandooriCouscous de pois
chiches aux fruits secs 

Carbonara de poisson

Petits pois Semoule (bio) /
Légumes du couscous 

Farfalles

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage 

DESSERT

Yaourt nature sucré 

Beignet

Fruit frais 

GOUTER

Semoule au lait &
fruit frais Rose des sables &
fromage blancMoelleux & 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

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 05/06 au 11/06



MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf

Melon



Animation

Concombre à la crème



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Pâtes sauce napolitaine



Haricots verts au beurre

Salade verte



Fondant de porc aux champignons

Carottes glacées



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



DESSERT

Fruit frais



Crème dessert

Compote de fruits

GOUTER

Biscuits secs & fruit frais



Pain & chocolat / Yaourt nature sucré

Pain & confiture / Fruit frais



Crêpe & 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



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 12/06 au 18/06



MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates à la vinaigrette



Rillettes & cornichons



Pastèque



Salade verte, Edam et Mimolette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson du jour

Keftas de volaille à la marocaine

Rôti de porc sauce au miel - à la moutarde

Gratin malouin végétarien



Semoule



Piperade

Épinards gratinés

Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc



Barre bretonne



Crêpe au sucre



GOUTER

Yaourt nature sucré / Pain & chocolat

Crêpe / Jus de fruits

Cake & fruit frais



Yaourt nature sucré / Biscuits secs



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 19/06 au 25/06



MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées, maïs
& vinaigrette
balsamiqueConcombre sauce
bulgare

Melon



Œuf à la mayonnaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURESSauté de porc au
caramelSteak haché sauce au
poivre

Poisson du jour

Raviolins végétariens
gratinésBoullgour (bio) aux
petits légumes

Ratatouille



Blé



Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



DESSERT

Fruit frais



Donut

Entremets au
chocolat (lait local)

Fruit frais



GOUTER

Yaourt nature sucré /
Pain & chocolatGalette bretonne &
fruit fraisPain & confiture /
Fruit fraisRoulé au chocolat &
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



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 26/06 au 02/07



MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Piémontaise

Betteraves vinaigrette



Tomates vinaigrette



Crêpe au fromage

PLAT CHAUD
ET GARNITURESÉmincé de dinde à la
normande (crème &
champignons)Macaronis sauce
napolitaine &
fromage râpé

Porc au thym

Poisson du jour sauce
beurre blanc

Panaché de haricots



Carottes

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



DESSERT

Fruit frais



Velouté aux fruits

Muffin aux pépites

Compote de fruits



GOUTER

Pain au lait &
confiture / Jus de
fruitsGâteau bulgare / Fruit
fraisBiscuits secs / Fruit
fraisPain & confiture / 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



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