



Semaine du 01/05 au 07/05

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

1er mai

Crêpe au fromage

Tomates vinaigrette



Pâté de campagne

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de blé



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




Muffin


Compote de fruits



GOUTER

Pain & chocolat /
Yaourt nature sucréPain & confiture /
Fruit fraisRoulé au chocolat /
Jus de fruits



30% 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

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine



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

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 08/05 au 14/05



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

8 mai

Pommes de terre au poulet

Pâté de foie



Concombre vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson pané au citron

Bœuf à la provençale

Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)



Epinards à la crème



Riz



Petits pois



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



DESSERT

Fruit frais



Fruit frais



Roulé à la confiture

GOUTER

Biscuits secs & fruit frais



Crêpe & fruit frais



Pain & chocolat /Compote de fruits


30% 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**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKT5H



Semaine du 15/05 au 21/05

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre
(bio) au thon

Pastèque

Ascension

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Paupiette de veau

Carottes au cumin

Boulettes de soja,
tomate & basilicPommes de terre
rissolées

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais



GOUTER

Pain au lait &
confiture / Fruit fraisQuatre-quarts &
velouté aux fruits

30% 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

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 22/05 au 28/05



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves
aux pommesSalade de concombre
(bio & local) & Edam

Taboulé

Melon

PLAT CHAUD
ET GARNITURESNuggets de volaille &
Ketchup

Haricots beurre

Hachis parmentier

Salade verte

Lieu sauce au chorizo
& poivrons

Courgettes sautées

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine

Riz



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



DESSERT

Fruit frais



Liégeois au chocolat

Compote de fruits

Flan nappé au
caramel

GOUTER

Muffin & jus de fruits

Galette bretonne &
fruit fraisGénoise au chocolat
& fromage blancPain & confiture /
Fruit frais

30% 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

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKT5H



Semaine du 29/05 au 04/06

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 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

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine



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

Code à saisir : BKT5H