



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Concombre, maïs et fromage 	Pizzetta	 <b>TOUSSAINT</b> <i>4<sup>e</sup> Novembre</i>	Céleri aux pommes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille  Printanière de légumes	Hachis parmentier  Salade verte 	Rôti de veau au romarin  Poêlée du chef		Sauté de porc au curry  Haricots beurre
DESSERT	Fruit frais 	Panna cotta et coulis de fruits	Semoule au lait		Barre bretonne

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Producteurs locaux**  
 \*Pain  
 \*Fruits, légumes et lait bio : Manger Local - Redon  
 \*Porc : Jean Floc'h - Locminé  
 \*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GBC57S

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS  
SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Œuf mayonnaise	Chou blanc aux lardons 	Potage 	Riz au thon tomate
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu  Pâtes	Filet de poisson  Printanière de légumes	Curry de poulet  Riz créole	Jambon braisé à l'ananas  Purée	Goulash  Haricots verts
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais 	Fruit frais 	Fromage blanc	Eclair au chocolat



**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Producteurs locaux**

- \*Pain
- \*Fruits, légumes et lait bio : Manger Local - Redon
- \*Porc : Jean Floc'h - Locminé
- \*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray

**Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**




Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)


Code à saisir : GBC57S

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS  
SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles océane 	Céleri aux pommes 	Salade de pommes de terre, maïs et fromage	Rosette	Potage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de merlu pané au citron  Julienne de légumes	Poulet rôti  Pommes sautées	Pizza  Salade verte 	Chili con carne  Riz	Rôti de porc sauce dijonnaise  Gratin de chou-fleur et pommes de terre
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré	Compote de fruits	Cocktail de fruits	Tarte au chocolat

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Producteurs locaux**  
\*Pain  
\*Fruits, légumes et lait bio : Manger Local - Redon  
\*Porc : Jean Floc'h - Locminé  
\*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**




Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)


Code à saisir : GBC57S

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS  
SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  	Pommes de terre au thon	Salade verte, Edam et Gouda 	Potage	Mousse de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard  Salade verte 	Mijoté de bœuf à la tomate  Petits pois	Poulet rôti  Mélange campagnard	Saucisse grillée  Lentilles	Filet de lieu sauce aux crustacés  Boullgour aux petits légumes
DESSERT	Fruit frais 	Mousse au chocolat	Flan pâtissier	Riz au lait 	Fruit frais 

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Producteurs locaux**  
\*Pain  
\*Fruits, légumes et lait bio : Manger Local - Redon  
\*Porc : Jean Floc'h - Locminé  
\*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**




Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)


Code à saisir : GBC57S

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS  
SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes aux dés de volaille et maïs	Salade coleslaw 	Pamplemousse	Betteraves à la vinaigrette 	Crème de potiron
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel  Haricots verts à l'ail	Escalope de dinde aux pommes  Pommes rissolées	Quiche lorraine  Salade verte 	Boulettes de bœuf  Poêlée du chef	Cabillaud à la tomate  Riz
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Flan nappé au caramel	Tarte aux pommes	Compote de poires

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Producteurs locaux**  
\*Pain  
\*Fruits, légumes et lait bio : Manger Local - Redon  
\*Porc : Jean Floc'h - Locminé  
\*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GBC57S

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS  
SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**