

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes	Riz au surimi	Céleri aux pommes 	Râpé de légumes  	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise	Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois	Blanquette de dinde Riz	Mijoté de porc au miel Flageolets	Dos de colin meunière Carottes vichy
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais  	Fruit frais 	Entremets au chocolat	Crêpe pour la chandeleur

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Produits locaux

*Pain

*Fruits, légumes et lait bio : Manger Local - Redon

*Porc : Jean Floc'h - Locminé

*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray

*Galette : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

*Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert



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

Code à saisir : GBC57S

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade bretonne: chou-fleur, artichaut et œuf	Endives, jambon et œuf 		Rillettes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots beurre	Hachis parmentier végétarien  Salade verte 	Sauté de veau forestier Bâtonnière de légumes		Poisson aux petits légumes Gratin de pommes de terre et épinards
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt sucré	Semoule au lait		Fruit frais  

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Produits locaux

*Pain

*Fruits, légumes et lait bio : Manger Local - Redon

*Porc : Jean Floc'h - Locminé

*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray

*Gallettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

*Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert



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

Code à saisir : GBC57S

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade ou chou blanc au jambon et fromage 	Pâtes au surimi et poivrons	Pamplemousse 	Macédoine de légumes et œuf 	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de dinde Purée	Bœuf camarguais Jeunes carottes	Lasagnes	Poulet au jus Gratin de chou-fleur	Poisson du jour Semoule
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit frais  	Crème au caramel	Beignet aux pommes	Fruit frais 

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Produits locaux

*Pain

*Fruits, légumes et lait bio : Manger Local - Redon

*Porc : Jean Floc'h - Locminé

*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray







*Galette : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

*Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert



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

Code à saisir : GBC57S

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange  	Terrine de saumon	Potage	Salade César 	Céleri mimosa 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de dinde à la crème de champignons Pommes au four	Jambon Petits pois	Steak haché Pâtes	Saucisse façon rougail Riz / Légumes du rougail	Gratin de poisson Salade verte 
DESSERT	Flan nappé au caramel	Cocktail de fruits	Poire pâtissière au chocolat	Fruit frais  	Tarte aux pommes

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Produits locaux

- *Pain
- *Fruits, légumes et lait bio : Manger Local - Redon
- *Porc : Jean Floc'h - Locminé
- *Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- *Gallettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic
- *Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert



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

Code à saisir : GBC57S

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Chou blanc au jambon 	Potage	Salade océane	Pommes de terre au thon томатé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Pâtes	Goulash Haricots verts	Quiche aux légumes Salade verte 	Rôti de porc à la dijonnaise Purée	Filet de poisson Ratatouille
DESSERT	Chocolat liégeois	Donut	Fruit frais 	Fromage blanc 	Fruit frais 

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Produits locaux

- *Pain
- *Fruits, légumes et lait bio : Manger Local - Redon
- *Porc : Jean Floc'h - Locminé
- *Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- *Gallettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic
- *Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert



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

Code à saisir : GBC57S