

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri aux pommes 	Tomates vinaigrette 	Pizzetta	Œuf mayonnaise	Concombre, maïs et fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille	Parmentier végétarien aux lentilles 	Rôti de veau au romarin	Lieu aux petits légumes	Fondant de porc au miel
	Printanière de légumes	Salade verte 	Poêlée du chef	Riz	Haricots beurre
DESSERT	Cocktail de fruits	Fromage blanc 	Semoule au lait	Fruit frais 	Beignet 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 Kervael, Questembert



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

Code à saisir : GBC57S

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre	Salade de pépinettes	Rosette	Carottes râpées 	Salade, jambon, fromage et tomates 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé Petits pois	Filet de merlu pané Crumble de courgettes	Rosbeef Pommes de terre au four	Saucisse Purée	Pilon de poulet sauce tex mex Semoule
DESSERT	Fruit frais 	Mousse au chocolat	Compote et biscuits	Entremets à la vanille	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	Terrine de saumon	Betteraves vinaigrette 	Pomelo		Riz au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille Haricots verts	Mijoté de bœuf Pommes rissolées	Lasagnes Salade verte 		Filet de poisson à l'oseille Gratin breton
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais 	Flan nappé		Compote de 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 Kavel, Questembert



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GBC57S

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates et fromage de brebis 	Pâté de campagne	Radis	Pomelo	Riz au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la carbonara	Escalope de dinde Printanière de légumes	Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule / Légumes du tajine	Sauté de porc à l'ananas Pommes de terre rôties	Poisson à la bordelaise Carottes au jus
DESSERT	Yaourt	Fruit frais 	Fruit frais 	Poire Belle Hélène	Muffin

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	Carottes râpées et maïs  	Concombre bulgare	Salade de tomates mimosa 	Céleri râpé au curry 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Coquillettes	Bœuf à la provençale Petits pois	Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail	Poulet rôti Pommes rissolées	
DESSERT	Fruit frais 	Beignet	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

*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

*Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : GBC57S