

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

Melon



Carottes râpées et
maïs



Salade de tomates



Concombre bulgare



Poulet rôti

Saucisse façon
rougail

Bœuf à la
provençale

Poisson du jour

Pommes rissolées

Riz / Légumes du
rougail

Coquillettes

Gratin d'épinards

Mousse au
chocolat

Fruit frais



Fromage blanc

Éclair au chocolat

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : GBC57S

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Pastèque  	Salade de blé	Melon 	Salade de pommes de terre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce charcutière Lentilles au jus	Boulettes de soja  Poêlée du chef 	Longe de porc marinée Carottes au jus	Poisson meunière Riz	Filet de dinde aux pommes Gratin de courgettes
DESSERT	Fruit frais 	Riz au lait 	Tarte aux pommes	Fruit frais  	Donut

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : GBC57S

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé au surimi	Concombre et fromage de brebis 	Radis et beurre	Melon et tomates 	Salade de pâtes, dés de volaille et fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts	Pâtes à la bolognaise	Poulet rôti Pommes au four	Mijoté de porc au miel Pommes rissolées	Poisson du jour Carottes glacées
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais  	Liégeois au chocolat	Compote de fruits	Far breton

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : GBC57S

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre, jambon et tomates 	Roulade de surimi	Pamplemousse	Melon 	Saucisson sec
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce forestière Petits pois à la française	Carbonade de bœuf Gratin de brocolis	Gratin malouin	Couscous Semoule / Légumes du couscous	Carbonara de poisson Pâtes
DESSERT	Fruit frais  	Flan nappé au caramel	Mousse à la fraise	Entremets au chocolat (au lait bio) 	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	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