



LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

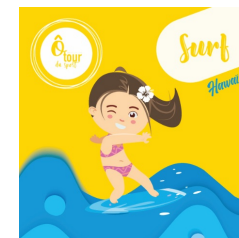
VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre,
jambon et
tomates 

Terrine de
légumes sauce au
curry

Carottes et surimi 



Salami


PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Paupiette de veau
sauce tandoori 

Pâtes à la
provençale 

Filet de dinde aux
pommes

Poisson meunière

Petits pois à la
française 

Légumes sauce
provençale 

Chou-fleur
béchamel 

Riz

DESSERT

Fruit frais 

Yaourt nature
sucré 


Mousse aux
fraises

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**

 **Produits cuisinés maison**

 **Plat végétarien**

 **Produits locaux**

*Pain

*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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : GBC57S



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri aux
pommes



Melon



Friand au fromage

Concombre, maïs
et fromage



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Printanière de
légumes



Hachis parmentier



Salade verte



Rôti de veau au
romarin

Poêlée du chef

Lieu aux petits
légumes



Riz

Sauté de porc au
curry



Haricots beurre



DESSERT

Fruit frais



Crème dessert à la
vanille

Semoule au lait



Fromage et fruit
frais (bio)



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



Produits cuisinés maison



Plat végétarien

Produits locaux

*Pain

*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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz
océane

Tomates et
mozzarella



Râpé bicolore



Rosette et
cornichons

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Haut de cuisse de
poulet

Mijoté de bœuf

Pizza

Chili végétarien



Poisson du jour à
l'oseille

Carottes persillées



Pommes rissolées

Salade verte



Riz (bio) / Haricots
rouges



Gratin breton

DESSERT

Yaourt sucré

Fruit frais



Flan nappé au
caramel

Fromage / Tarte
au chocolat

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



Produits cuisinés maison



Plat végétarien

Produits locaux

*Pain

*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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GBC57S



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre vinaigrette



Pommes de terre et surimi

Pastèque



Rillettes et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse grillée



Filet de merlu pané

Émincé de bœuf au paprika

Rôti de porc au jus



Pilon de poulet sauce tex mex



Purée

Gratin de courgettes



Boulgour

Haricots verts



Pâtes

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc



Compote (bio) et biscuit



Fromage / Beignet

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



Produits cuisinés maison



Plat végétarien

Produits locaux

*Pain

*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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Betteraves vinaigrette 


Œuf mayonnaise

Radis 

Taboulé 

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Paupiette de veau
aux raisins 

Mijoté de porc au
miel 

Saucisse

Hamburger

Poisson du jour 

Petits pois 

Poêlée
campagnarde 

Semoule 

Pommes rissolées



Carottes au jus  

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais  

Fruit frais 


Fromage /
Entremets (au lait
bio / maison)  

Tarte alsacienne

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**

 **Produits cuisinés maison**

 **Plat végétarien**

 **Produits locaux**

*Pain

*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