



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de chou blanc au jambon et fromage



Salade de cœurs de palmier

Pâté de campagne

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Poulet basquaise



Saucisse grillée



Poisson du jour

Purée

Boullgour (bio) / Poêlée basquaise



Gratin breton



Riz

DESSERT

Compote de fruits



Crème au caramel

Fromage / Semoule au lait (bio et maison)



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

Carottes râpées



Terrine de saumon

Pamplemousse



Concombre au
fromage de brebis



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Escalope de dinde
à la crème



Rôti de porc à la
diable



Pâtes à la
provençale



Chili con carne



Gratin de poisson
aux légumes



Pommes rissolées

Petits pois

Riz / Haricots
rouges

Salade verte



DESSERT

Yaourt nature
sucré

Fruit frais



Poire pâtissière au
chocolat



Fromage et 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



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

Carottes râpées



Salade, tomates (bio) et fromage de brebis



Concombre sauce bulgare



Jeudi de l'Ascension

Rillettes et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Bœuf à la provençale



Rougail de saucisse

Dos de colin au basilic



Coquillettes

Petits pois



Riz

Semoule



DESSERT

Fruit frais



Beignet

Poire liégeoise

Cocktail de fruits

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

Macédoine de légumes

Salade de pommes de terre et maïs



Céleri râpé



Salade chef



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grillé sauce charcutière



Boulettes de soja, tomates et basilic



Longe de porc marinée

Dos de colin meunière



Lentilles au jus

Poêlée du chef



Carottes à la crème

Gratin de légumes



Pommes rissolées

DESSERT

Fruit frais



Tarte aux pommes

Riz au lait



Fromage / Far breton (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



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



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

Betteraves
vinaigrette



Radis et beurre



Tomates
vinaigrette



Viennoise de
volaille

Steak haché

Mijoté de porc
sauce dijonnaise



Gratin de poisson



Haricots verts



Purée

Crumble de
courgettes



Salade verte



Fruit frais



Fromage blanc



Fromage / Éclair à
la vanille

Compote de fruits



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

