










	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, maïs et fromage	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis 	Terrine de légumes		Potage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon braisé à l'ananas  Julienne de légumes	Mijoté de bœuf à la tomate  Farfalles	Pizza  Salade verte 	Cuisse de poulet Riz	Filet de merlu pané au citron Gratin de chou-fleur 
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré 	Compote biscuits	Fromage et fruit frais (bio) 	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

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GBC57S



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Mousse de foie

Taboulé



Salade bretonne



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Gratin savoyard



Bœuf mode



Poulet rôti

Galette et saucisse



Filet de lieu sauce
aux crustacés



Salade verte



Printanière de
légumes

Mélange
campagnard

Salade verte



Boullgour aux
petits légumes

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc



Flan pâtissier



Fromage et riz au
lait (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

Pâtes, dés de volaille et maïs



Salade coleslaw



Pamplemousse



Œuf mayonnaise



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Sauté de porc madras



Filet de dinde aux pommes



Quiche lorraine

Boulettes de bœuf à la provençale

Poisson du jour

Haricots verts



Pommes au four

Salade verte



Poêlée du chef



Riz

DESSERT

Mousse au chocolat

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Fromage / Éclair 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

*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 


Riz au surimi 

Rillettes et cornichons

Taboulé 

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Pâtes à la bolognaise 

Pilon de poulet sauce tex mex 

Jambalaya 

Mijoté de porc 

Dos de colin meunière

Petits pois 

Riz

Flageolets



Carottes vichy 

DESSERT

Crème dessert

Fruit frais 

Compote de fruits 

Fromage / Entremets au chocolat (bio et maison)  

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**

 **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 pommes de terre

Œuf mayonnaise

Endives, jambon et œuf



Concombre bulgare



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de coco



Hachis parmentier végétarien



Sauté de veau forestier



Couscous



Poisson aux petits légumes



Haricots beurre



Salade verte



Farfalles

Semoule / Légumes du couscous

Gratin d'épinards et pommes de terre



DESSERT

Liégeois à la vanille

Fruit frais



Fruit frais



Fromage / Fromage blanc (bio)



Gâteau basque



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