



LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pennes au poulet
et maïs 

Betteraves
persillées 

Pomelo


Saucisson à l'ail

PLAT CHAUD
ET GARNITURES


Porc au caramel

Paupiette de veau

Émincé de dinde

Boulettes de soja à
la provençale 

Gratin de poisson

Haricots verts
sautés 

Pommes rissolées

Lentilles

Riz 

Salade verte 

DESSERT

Mousse au
chocolat

Crème créole 

Fruit frais 

Fromage / Éclair
au chocolat

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

*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

Salade coleslaw



Roulade de surimi



Céleri aux
pommes



Taboulé à
l'orientale



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Pâtes (bio) à
l'italienne



Pilon de poulet
sauce tex mex



Jambalaya

Mijoté de porc au
miel

Dos de colin
meunière

Petits pois à la
française

Riz

Purée



Carottes à la
crème



DESSERT

Crème dessert à la
vanille



Fruit frais



Cocktail de fruits

Fromage /
Entremets au
chocolat (maison)



Muffin aux pépites



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

Rillettes et cornichons

Carottes râpées



Salade de cœurs de palmiers et crevettes



Repas de Noël

Potage



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Ecalope de dinde

Hachis parmentier

Steak haché

Tajine végétarienne



Haricots beurre



Salade verte



Bâtonnière de légumes

Semoule / Légumes du tajine

DESSERT

Tarte aux pommes



Fruit frais



Gâteau de semoule



Fromage blanc



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

Chou blanc au jambon et fromage 

Farfalles au surimi et poivrons

Pomelo

Endives, salade, Gouda et croûtons 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Escalope viennoise

Bœuf bourguignon

Poulet grand-mère


Saucisse

Lasagnes végétariennes 

Purée 

Poêlée campagnarde

Boulgour

Riz 

Salade verte 

DESSERT

Éclair au chocolat


Fruit frais 

Yaourt sucré 


Fromage / Gâteau basque

Compote de cassis 

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 haricots
verts au thon 

Pizzetta

Betteraves
vinaigrette 


Œuf mimosa 

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Escalope de dinde
à la crème

Sauté de porc
madras

Hachis végétarien 

Pâtes (bio) à la
carbonara 

Gratin de poisson
à la bretonne

Pommes rissolées

Petits pois cuisinés

Salade verte 

Purée de légumes

DESSERT

Flan nappé au
caramel

Fruit frais  

Poire pâtissière au
chocolat 


Fromage / Cocktail
de fruits

Bavaroise aux
fruits rouges

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