



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Toussaint

Macédoine de légumes

Salade de pâtes Marco Polo



Potage



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de soja, tomates et basilic



Longe de porc marinée



Dos de colin meunière



Volaille aux champignons

Lentilles au jus



Carottes vichy



Gratin de brocolis et mozzarella



Riz

DESSERT

Fruit frais



Tarte aux pommes

Semoule au lait



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 

Mousse de foie

Chou blanc aux lardons 

Céleri rémoulade 

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cordon bleu

Filet de lieu aux petits légumes

Curry de volaille

Jambon braisé à l'ananas

Tortis

Semoule

Riz créole 


Purée

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais 


Compote et biscuit

Entremets au praliné et Spéculoos (au lait bio) 

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




MAIRIE - SAINT DOLAY


Semaine du 15/11 au 21/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Marco Polo 	Macédoine de légumes	Chou-fleur vinaigrette 		Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Merlu pané au citron Julienne de légumes	Sauté de veau marengo Pommes sautées	Pizza Salade verte 	Rôti de porc aux pommes Gratin de chou-fleur 	Chili con carne végétarien  Riz et haricots rouges 
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré 	Crumble aux pommes 	Fromage / Tarte au chocolat 	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



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

Code à saisir : GBC57S

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées

Roulade de surimi

Crêpe au fromage

Rosette et cornichons

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Gratin savoyard

Bœuf mironton

Filet de poulet rôti

Galette et saucisse

Poisson à la bordelaise

Salade verte

Carottes au jus

Mélange
campagnard

Salade verte

Boulgour

DESSERT

Crème dessert au
caramel

Fruit frais

Flan pâtissier (au
lait bio)

Fromage et riz au
lait (maison)

Yaourt aromatisé

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

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