



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette 

Melon / Pastèque


Pizzetta

Salade de concombre, maïs et fromage 

PLAT CHAUD ET GARNITURES


Nuggets de volaille

Hachis parmentier 


Sauté de veau au romarin 

Lieu aux petits légumes 

Steak végétarien 

Printanière de légumes 

Salade verte 

Poêlée du chef 

Riz 

Haricots beurre 

DESSERT

Fruit frais 

Crème dessert

Riz au lait 


Fromage et cocktail de fruits

Brownie 

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GBC57S



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Riz au thon



Tomates et mozzarella



Émincé de céleri aux pommes



Pomelo

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce tandoori



Bœuf à la provençale



Quiche lorraine

Chili végétarien



Poisson du jour à l'oseille



Carottes vichy



Pommes rissolées

Salade verte



Riz et haricots rouges

Gratin breton



DESSERT

Fruit frais



Yaourt sucré



Flan nappé au caramel

Fomage et fruit frais



Gaufre au chocolat

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GBC57S



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre  
vinaigrette



Salade de blé,  
crevettes et  
ananas



Rosette

1er temps  
d'animation

Émincé bicolore  
au curry



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Saucisse grillée

Pilon de poulet  
sauce tex mex



Rosbeef

Filet de merlu  
pané

Purée

Crumble de  
courgettes



Boulgour

Ratatouille

DESSERT

Fruit frais



Mousse au  
chocolat

Compote et  
biscuits



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

\*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

\*Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GBC57S



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette 

Pâté de campagne

Salade d'endives aux pommes 


Taboulé 


PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pennes complètes à la provençale 

Viennoise de volaille

Paëlla 

Mijoté de porc au miel 

Dos de colin sauce nantua 

Purée de carottes 

Pommes sautées


Gratin de brocolis  

DESSERT

Yaourt aromatisé

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
- \*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic
- \*Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GBC57S



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Concombre sauce bulgare



Salade mimosa



Rillettes et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets végétariens



Bœuf à la tomate



Saucisse façon rougail



Filet de dinde rôti



Paupiette de poisson aux petits légumes

Coquillettes

Petits pois



Riz

Gratin breton



Semoule

DESSERT

Fruit frais



Beignet

Poire liégeoise



Fromage / Entremets au chocolat (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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GBC57S