



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Concombre sauce bulgare



Menu du chef

Rillettes et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Bœuf à la provençale

Poulet rôti

Filet de lieu à la bordelaise



Coquillettes



Petits pois



Pommes rissolées

Gratin de courgettes



DESSERT

Fruit frais



Beignet

Fromage et crème dessert

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

Salade de tomates
et maïs vinaigrette



Salade de pommes
de terre mimosa



Salade de blé
exotique



Macédoine de
légumes

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Jambon grillé
sauce charcutière



Boulettes de soja
sauce mexicaine



Longe de porc
marinée



Bœuf à la
provençale



Dos de colin
meunière

Pâtes

Poêlée du chef



Carottes vichy



Ratatouille

Riz

DESSERT

Fruit frais



Tarte aux pommes

Far breton



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

*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

Taboulé au surimi



Concombre à la
crème de
ciboulette



Radis et beurre



Pastèque

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cordon bleu

Pâtes à la
bolognaise



Poulet froid



Fondant de porc
sauce dijonnaise



Parmentier
végétarien aux
lentilles



Haricots verts



Chips

Carottes glacées



Salade verte



DESSERT

Fromage blanc



Fruit frais



Liégeois à la
vanille

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

*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 piémontaise au thon



Melon



Salade chef



Pâté de foie

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de porc au curry madras



Galette de légumes et épautre



Rôti de dinde forestier



Couscous



Carbonara de poisson



Petits pois à la française



Purée

Chou-fleur sauce béchamel



Semoule / Légumes du couscous

Pâtes

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré



Crêpe au sucre

Fromage et panna cotta



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 

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
- *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