



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade croquante  

Riz au surimi et ciboulette 

Céleri aux pommes 

Taboulé à l'orientale 


PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cordon bleu

Cuisse de poulet

Jambalaya

Dos de colin meunière

Boulettes de légumes sauce mexicaine 

Purée

Petits pois à la française

Riz 

Carottes persillées 

Poêlée campagnarde

DESSERT

Mousse au chocolat

Fruit frais  

Fruit frais 

Crêpe

Entremets à la vanille  

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GBC57S



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Feuilleté au fromage

Betteraves vinaigrette



Salade de cœurs de palmiers et crevettes

Salami danois

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de coco

Hachis parmentier

Sauté de veau

Nuggets végétariens



Paupiette de poisson

Chou-fleur

Salade verte



Bâtonnière de légumes

Gratin d'épinards

Riz

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc

Semoule au lait



Fromage (bio) et far breton (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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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

Lasagnes

Filet de lieu

Purée

Carottes à la crème



Semoule



Salade verte



Riz



DESSERT

Yaourt velouté

Fruit frais



Panna cotta



Fromage et gâteau basque (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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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

Betteraves vinaigrette 


Carottes râpées 

Crêpe au fromage

Salade César  


PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Escalope de dinde

Sauté de porc au curry 

Poulet Basquaise 

Pâtes à la Provençale  

Gratin de poisson à la bretonne 

Petits pois cuisinés 

Pommes rissolées

Riz

Salade verte 

Salade verte 

DESSERT

Fruit frais 

Flan nappé au caramel

Compote 

Fromage (bio)/Crème à la vanille 

Tarte 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**
Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **Plat végétarien**

 **Produits locaux**

- *Pain
- *Porc : Jean Floc'h - Locminé
- *Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand Fougeray
- *Gallettes : 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 pâtes
aux légumes



Salade de pommes
de terre au thon



Friand au fromage

Potage de
légumes



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets
végétariens



Boulettes de bœuf



Dos de cabillaud



Filet de dinde



Filet de lieu sauce
aux champignons



Haricots verts
persillés



Carottes Vichy



Riz



Purée

Semoule /
Ratatouille

DESSERT

Chocolat liégeois

Fromage blanc

Pêche Thabor



Fromage/Fruit
frais (bio)



Beignet

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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