



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

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

*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

Macédoine de légumes

Terrine de légumes

Salade de champignons

2ème temps d'animation: Bollywood

Œuf mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Merlu pané sauce aux crustacés

Hachis végétarien

Rôti de porc aux pommes

Lasagnes

Julienne et chou-fleur

Salade verte

Pommes au four

Salade verte

DESSERT

Yaourt

Eclair au chocolat

Compote et madeleine

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

Carottes râpées

Rosette et cornichons

Salade de chou

Salade de thon

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Pâtes complètes à la tomate

Bœuf bourguignon

Filet de poulet rôti

Galette et saucisse

Poisson Meunière

Poêlée campagnarde

Purée de carottes

Salade verte

Ratatouille

DESSERT

Yaourt sucré

Fruit frais

Flan Pâtissier

Fromage/Riz au lait

Donut

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 César



Pomelo



Rillettes et
cornichons

Céleri râpé aux
pommes



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Escalope de dinde

Cordon bleu

Sauté de veau



Boulettes de bœuf
/ Boulettes de soja



Brandade de
poisson



Haricots verts
sautés



Pommes rissolées

Semoule

Gratin de chou-
fleur



Riz

DESSERT

Yaourt aromatisé



Mousse au
chocolat

Fruit frais



Fromage et muffin
(maison)



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

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

Salade de choux

Salami danois

Endives, Gouda & croûtons

Taboulé à l'orientale

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Chili con carne végétarien

Pilon de poulet sauce tex mex

Jambalaya

Jambon braisé

Dos de colin

Petits pois à la française

Riz

Lentilles

Carottes persillées

DESSERT

Fruit frais

Crème à la vanille

Fruit frais

Fromage et entremets au chocolat (bio)

Crêpe

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