

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

DESSERTS

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



Repas végétarien

Produits locaux

Pain: Boulangerie de la commune

Porc et charcuterie: Saveurs de Bain de Bretagne

Lait bio: Gaec Le Lait des Champs à Bazouges du Désert



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 489TROFOR

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Mousse de foie

Potage

Carottes (bio) râpées à l'orange



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de blé



Duo de poissons sauce dieppoise

Jambon braisé à l'ananas

Boulettes de boeuf aux champignons

Tortis

Semoule

Purée

Haricots verts à l'ail

Duo de chou-fleur, brocolis & amandes grillées

Ratatouille

Fricassée de champignons aux légumes

Trio de céréales

DESSERTS

Chocolat liégeois

Fruit frais



Fromage blanc



Galette des rois

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



Repas végétarien

Produits locaux

Pain: Boulangerie de la commune

Porc et charcuterie: Saveurs de Bain de Bretagne

Lait bio: Gaec Le Lait des Champs à Bazouges du Désert



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 489TROFOR

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de perles océane: perlines, tomates, surimi sauce crème

Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis



Potage de légumes



Œuf dur mayonnaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Merlu pané au citron

Julienne de légumes

Mijoté de bœuf à la tomate

Frites

Fenouil braisé



Rôti de porc aux pommes

Gratin de chou-fleur

Farfalles

Chili con carne

Riz



Haricots rouges

DESSERTS

Fruit frais



Yaourt nature sucré

Brownie

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



Repas végétarien

Produits locaux

Pain: Boulangerie de la commune

Porc et charcuterie: Saveurs de Bain de Bretagne

Lait bio: Gaec Le Lait des Champs à Bazouges du Désert



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 489TROFOR

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au
citron

Crêpe au fromage

Crème de potiron

Rosette et cornichons

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Reblochonade



Salade verte



Carbonade de bœuf

Légumes du pot au feu

Riz



Saucisse grillée

Lentilles cuisinées

Haricots beurre persillés

Lieu sauce aux
crustacésBoulgour aux petits
légumes

Brocolis au beurre

DESSERTS

Duo de fromage blanc
et compote

Fruit frais

Riz au lait et coulis de
fruits rouges

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

Repas végétarien



Produits locaux

Pain: Boulangerie de la commune

Porc et charcuterie: Saveurs de Bain de Bretagne

Lait bio: Gaec Le Lait des Champs à Bazouges du Désert



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 489TROFOR

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pennes au poulet et
mais

Salade coleslaw



Betteraves persillées



Potage

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Porc au caramel

Émincé de dinde aux
champignons

Boulettes de soja,
tomates et basilic



Poisson du jour

Haricots verts sautés

Frites

Poêlée du chef

Riz

Flageolets à l'échalote

Légumes sauce
basquaise

Coquillettes

Embeurrée de chou



DESSERTS

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Éclair au chocolat

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



Repas végétarien

Produits locaux

Pain: Boulangerie de la commune

Porc et charcuterie: Saveurs de Bain de Bretagne

Lait bio: Gaec Le Lait des Champs à Bazouges du Désert



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 489TROFOR

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade croquante au
chou chinois &
emmental



Riz au surimi et
ciboulette

Taboulé à l'orientale

Velouté de butternut

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Pâtes à la bolgnaise

Pilon de poulet sauce
tex mex

Dos de colin meunière

Mijoté de porc au miel

Petits pois à la française

Carottes aux épices



Haricots blancs au thym

Boulgour

Poêlée de navets
confits

DESSERTS

Crème dessert à la
vanille

Fruit frais



Crêpe

Entremets 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

Repas végétarien

Produits locaux

Pain: Boulangerie de la commune

Porc et charcuterie: Saveurs de Bain de Bretagne

Lait bio: Gaec Le Lait des Champs à Bazouges du Désert



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 489TROFOR

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE UN
BON APPÉTIT !