

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Pommes de terre au
thon tomate

Betteraves à l'orange

Chou blanc au fromage



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de blé sauce
tomate



Tortis

Brocolis au beurre

Jambon braisé à la
Normande

Haricots verts à l'ail

Trio de céréales

Boulettes de bœuf aux
champignons

Purée

Fricassée de
champignons aux
légumes

Poisson sauce
Dieppoise

Ratatouille

Semoule

DESSERTS

Chocolat liégeois

Fruit frais



Moelleux aux amandes

Fromage blanc

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 !**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Chou chinois râpé,
jambon et fromage de
brebis



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cuisse de poulet aux
épices barbecue

Fenouil braisé

Frites

MARDI

Salade de perles océane

Mijoté de bœuf à la
tomate

Julienne de légumes

Blé cuisiné

JEUDI

2ème temps
d'animation: le marché
aux épices

VENDREDI

Céleri rapé aux pommes



Haricots rouges à la
mexicaine



Riz

Salsifis à la tomate

DESSERTS

Fruit frais



Yaourt nature sucré

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 !**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au
citron



Rosette et cornichons

Salade César (salade,
poulet, croûtons et
sauce au parmesan)



Crêpe au fromage

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Gratin de macaronis au
fromage

Salade verte



Bœuf façon thaï

Légumes du wok

Riz

Galette & saucisse

Salade verte



Haricots beurre persillés

Lieu sauce aux
crustacés

Boulgour aux petits
légumes

Brocolis au beurre

DESSERTS

Duo de fromage blanc
et compote

Fruit frais



Riz au lait au caramel

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 !**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis au poulet et maïs

Betteraves à l'orange

La Coleslaw



Salade aux raisins secs
et croûtons



**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Porc au caramel

Haricots verts sautés

Flageolets à l'échalote

Boulettes de soja,
tomate et basilic



Poêlée du chef

Coquillettes

Emincé de dinde aux
champignons

Légumes sauce
basquaise

Frites

Merlu pané au citron

Riz

Fondue de poireaux

DESSERTS

Fruit frais



Eclair au chocolat

Yaourt aromatisé

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 !**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade croquante au
chou chinois à
l'emmental



Riz au surimi et
ciboulette

Velouté de butternut

Taboulé à l'orientale

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Pâtes à la napolitaine



Pilon de poulet sauce
tex mex

Mijoté de porc au miel

Dos de colin meunière

Petits pois à la française

Haricots blancs au thym

Carottes aux épices

Boulgour

Poêlée de navets confits

Pommes de terre
vapeur

DESSERTS

Crème dessert à la
vanille

Fruit frais



Entremets au chocolat

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**



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 !**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.