

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

1er mai

Crêpe au fromage

Tomates vinaigrette



Pâté de campagne

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Emincé de dinde à la
normande (crème &
champignons)

Panaché de haricots

Pommes de terre rôties

Porc au thym



Carottes

Lentilles

Poisson du jour sauce
beurre blanc

Riz

Courgettes sautées

DESSERTS

Fruit frais



Muffin aux pépites

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**



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.

HORS D'ŒUVRE

8 mai

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

DESSERTS

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Pommes de terre au
thon

Concombre à la
vinaigrette



Salade de fromage,
tomates & jambon



Poisson pané au citron

Epinards à la crème

Semoule aux épices

Riz sauté aux petits
pois, oignons et œuf



Poulet à la marocaine
(ail, coriandre, cumin,
safran, oignons,
poivrons)

Ratatouille

Blé pilaf

Fruit frais



Fruit frais



Roulé à la confiture

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

Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)

Pastèque

Ascension

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue

Boulettes de soja, tomates et basilic



Carottes au cumin

Bâtonnière de légumes

Riz

Frites

DESSERTS

Fruit frais



Yaourt aromatisé

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.

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves
aux pommes



Salade de concombre,
oignons rouges & Edam



Taboulé

Melon



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille &
ketchup

Haricots beurre

Blé

Hachis parmentier

Salade verte

Lieu sauce au chorizo &
poivrons



Courgettes sautées

Pennes

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine



Riz

DESSERTS

Fruit frais



Flan nappé au caramel

Liégeois à la vanille

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

Pentecôte

Friand au fromage

Pastèque

Pâté de foie

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Emincé de dinde
Tandoori

Couscous de pois
chiches aux fruits secs



Carbonara de poisson

Petits pois

Légumes du
couscous/semoule

Farfalles

Potatoes

Brocolis

DESSERTS

Fromage blanc & Oréo

Marbré

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.