

LUNDI

Pentecôte

MARDI

Friand au fromage

Blé au chorizo

JEUDI

Pastèque 

Carottes râpées au citron 

VENDREDI

Pâté de foie

Cervelas vinaigrette

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

DESSERTS

Emincé de dinde
Tandoori

Petits pois

Potatoes

Couscous de pois
chiches aux fruits secs 

Légumes du
couscous/semoule

Carbonara de poisson

Farfalles

Brocolis

Fromage blanc & Oréo

Semoule au lait

Marbré

Rose des Sables

Fruit frais 

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produits issus 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



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 268PALAVE

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

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, fromage, cornichon & œuf

Taboulé

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pané au fromage



Haricots verts au beurre

Riz

DESSERTS

Fruit frais

MARDI

Concombres à la crème

Salade de Tomates & maïs



Pâtes à la Bolognaise

Salade verte

Crème dessert

Abricot melba

JEUDI

Animation "Marché aux herbes aromatiques"

VENDREDI

Melon



Betteraves à la vinaigrette

Brandade de poisson

Salade verte



Compote

Smoothie

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produits issus 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



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 268PALAVE

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

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates à la vinaigrette 

Salade Grecque 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Kefta de volaille à la
marocaine

Semoule

Poêlée du chef

DESSERTS

Fromage blanc & Billes
croc'

Yaourt velouté

MARDI

Rillettes & Cornichon

Maquereau à la
moutarde

Poisson du jour

Piperade

Tortis

Fruit frais 

JEUDI

Pastèque 

Melon 

Rôti de porc miel -
moutarde

Gratin de Brocolis
mozzarella

Purée

Flan aux pépites de
chocolat

Pain perdu

VENDREDI

Salade verte édam et
mimolette 

Courgettes râpées au
curry

Riz cantonnais 

(Riz)

Haricots beurre

Fruit frais 

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produits issus 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



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 268PALAVE

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

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées
vinaigrette



Champignons crème de
citron

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au
caramel

Boulgour aux petits
légumes

Céleri braisé aux petits
oignons

MARDI

Concombre sauce
bulgare



Tomates mozzarella



Steak haché sauce
Paprika

Petits pois cuisinés

Blé pilaf

JEUDI

Melon



Betteraves vinaigrette

Filet de dinde - Ketchup

Pommes de terre
Grenailles

Salsifis persillés

VENDREDI

Œuf à la mayonnaise

Mousse d'avocat & Chips
Tortillas

Dos de lieu au citron

Epinards à la Béchamel

Semoule

DESSERTS

Fruit frais



Donut's

Barre bretonne

Entremets au chocolat

Liégeois

Salade de fruits frais



Compote

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies
dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produits issus 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



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 268PALAVE

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

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves à la vinaigrette

Macédoine

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Macaroni à la Napolitaine & fromage râpé



(Macaroni)

DESSERTS

Velouté aux fruits

Mousse au fromage blanc spéculoos

MARDI

Crêpe au fromage

Bruschetta

Emincé de dinde à la Normande

Panaché de Haricots

Pommes de terre rôties

Fruit frais



JEUDI

Tomates vinaigrette



Salade aux lardons



Porc au thym

Carottes

Lentilles

Muffin aux pépites

Tiramisu à la framboise

VENDREDI

Pâté de campagne

Cervelas

Poisson du jour sauce Beurre Blanc

Riz

Courgettes sautées

Compote

Crumble

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produits issus 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



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 268PALAVE

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