

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de perles
océane

Chou chinois râpé,
jambon et fromage
de brebis



Saucissons panachés

Potage

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Filet de merlu pané
au citron

Hachis parmentier

Chili végétarien



Rôti de porc à la
dijonnaise

Julienne de légumes

Salade verte



Riz et haricots rouges

Gratin de chou-fleur

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré

Fruit frais



Galette des rois

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

UN FROMAGE VOUS EST PROPOSE LORSQUE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE LE NECESSITE

Producteurs locaux

- * Lait : Crèmerie de la Rance
- * Rôti de porc, sauté de porc : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux
- * Saucisse : Pays de Dinan
- * Pain : boulangerie locale
- * Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac



Produit de saison

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



**Produits issus de l'agriculture biologique:
les fruits**



Repas végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 978SACF

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Crêpe au fromage

Crème de potiron

Mousse de foie

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Gratin savoyard

Bœuf façon thaï

Saucisse grillée

Filet de lieu sauce
aux crustacés

Salade verte



Légumes du wok

Petits pois

Semoule

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc

Riz au lait

Fruit frais



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

UN FROMAGE VOUS EST PROPOSE LORSQUE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE LE NECESSITE

Producteurs locaux

- * Lait : Crèmerie de la Rance
- * Rôti de porc, sauté de porc : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux
- * Saucisse : Pays de Dinan
- * Pain : boulangerie locale
- * Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac



Produit de saison

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



**Produits issus de l'agriculture biologique:
les fruits**



Repas végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 978SACF

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes et panais
râpés 

Pâtes au thon

Potage

Rillettes

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Sauté de porc au
caramel

Filet de dinde aux
pommes

Boulettes de bœuf

Lieu à la crème de
poireaux

Pommes rissolées

Haricots verts

Poêlée du chef

Riz

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais  

Chou à la crème

Fruit frais  

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

UN FROMAGE VOUS EST PROPOSE LORSQUE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE LE NECESSITE

Producteurs locaux

- * Lait : Crèmerie de la Rance
- * Rôti de porc, sauté de porc : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux
- * Saucisse : Pays de Dinan
- * Pain : boulangerie locale
- * Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac



Produit de saison

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



**Produits issus de l'agriculture biologique:
les fruits**



Repas végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 978SACF

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou blanc et dés de fromage



Riz au surimi

Taboulé

Potage

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Pâtes à la bolognaise

Pilon de poulet sauce
tex mex

Dos de colin
meunière

Mijoté de porc au
caramel

Petits pois

Carottes vichy

Haricots blancs

DESSERT

Crème dessert

Fruit frais



Muffin

Fruit frais



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

UN FROMAGE VOUS EST PROPOSE LORSQUE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE LE NECESSITE

Producteurs locaux

- * Lait : Crèmerie de la Rance
- * Rôti de porc, sauté de porc : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux
- * Saucisse : Pays de Dinan
- * Pain : boulangerie locale
- * Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac



Produit de saison

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



**Produits issus de l'agriculture biologique:
les fruits**



Repas végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 978SACF