

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon	Salade de pommes de terre, fromage, tomates & olives	Tomates & mozzarella	Cake au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti  Pommes de terre rissolées	Boulettes de soja, tomates & basilic  Carottes au cumin	Bœuf à la méditerranéenne  Semoule	Filet de poisson sauce aurore  Chou-fleur gratiné à la béchamel
PRODUIT LAITIER		Fromage		Fromage
DESSERT	Mousse au chocolat	Cocktail de fruits	Entremets à la vanille & billes croc (au lait bio)	Fruit frais

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

**Producteurs locaux**  
 Pain : Fourniture de pain artisanale par votre boulanger local  
 Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie  
 Saucisse du Pays de Dinan  
 30% des produits sont issus de l'agriculture locale

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

**Produits issus de l'agriculture biologique**






**Repas végétarien**

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

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : mlsbtgq

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves aux pommes 	Salade de concombre, oignons rouges & Edam 	Taboulé	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup  Haricots beurre	Hachis parmentier  Salade verte 	Crêpinette de porc  Courgettes sautées 	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine   Riz
PRODUIT LAITIER		Fromage		Fromage
DESSERT	Gaufre	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.



**Producteurs locaux**

Pain : Fourniture de pain artisanale par votre boulanger local  
Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie  
Saucisse du Pays de Dinan  
30% des produits sont issus de l'agriculture locale



**Produit de saison**

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



**Produits issus de l'agriculture biologique**








**Repas végétarien**

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : mlsbtgq

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Riz au surimi	Pastèque	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé  Petits pois cuisinés	Emincé de dinde tandoori  Gratiné de courgettes (bio), tomates & emmental 	Couscous de pois chiches aux fruits secs   Semoule / Légumes du couscous	Carbonara de poisson  Farfalles
PRODUIT LAITIER	Fromage		Fromage	
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt nature sucré	Marbré	Fruit frais  



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



**Producteurs locaux**

Pain : Fourniture de pain artisanale par votre boulanger local  
 Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie  
 Saucisse du Pays de Dinan  
 30% des produits sont issus de l'agriculture locale



**Produit de saison**

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



**Produits issus de l'agriculture biologique**



**Repas végétarien**


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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : mlsbtgq

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf	Concombre à la crème	Pennes au thon, tomates & basilic 	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage  Haricots verts au beurre	Pâtes à la bolognaise Salade verte 	Fondant de porc aux champignons Carottes glacées 	Brandade de poisson Salade verte  
PRODUIT LAITIER		Fromage		Fromage
DESSERT	Fruit frais  	Crème dessert 	Cake au citron	Compote de fruits

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

 **Producteurs locaux**  
Pain : Fourniture de pain artisanale par votre boulanger local  
Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie  
Saucisse du Pays de Dinan  
30% des produits sont issus de l'agriculture locale

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

 **Produits issus de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : mlsbtgq

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette 	Rillettes & cornichons	Pastèque	Salade verte (bio), Edam et Mimolette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Keftas de volaille à la marocaine  Semoule	Poisson du jour  Piperade	Rôti de porc au miel et moutarde  Gratin de brocolis et mozzarella	Dahl de Lentilles au lait de coco   Riz / Lentilles
PRODUIT LAITIER		Fromage		Fromage
DESSERT	Fromage blanc & billes croc'	Gaufre	Flan aux pépites de chocolat (au lait bio) 	Fruit frais 



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



**Producteurs locaux**

Pain : Fourniture de pain artisanale par votre boulanger local  
Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie  
Saucisse du Pays de Dinan  
30% des produits sont issus de l'agriculture locale



**Produit de saison**

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



**Produits issus de l'agriculture biologique**



**Repas végétarien**

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : mlsbtgq

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées, maïs et vinaigrette balsamique 	Concombre sauce bulgare 	Animation Berlin	Œuf à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Boullgour aux petits légumes	Steak haché sauce au paprika Petits pois cuisinés		Riz sauté aux petits pois, oignons & œuf  Épinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage			Fromage 
DESSERT	Fruit frais 	Donut		Salade de fruits frais 



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



**Producteurs locaux**

Pain : Fourniture de pain artisanale par votre boulanger local  
Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie  
Saucisse du Pays de Dinan  
30% des produits sont issus de l'agriculture locale



**Produit de saison**

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



**Produits issus de l'agriculture biologique**










**Repas végétarien**

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : mlsbtgq

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette 	Crêpe au fromage	Tomates vinaigrette 	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis sauce napolitaine & fromage râpé 	Émincé de dinde à la normande (crème & champignons)  Panaché de haricots	Porc au thym  Carottes 	Poisson du jour sauce beurre blanc  Riz
PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage	
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais  	Muffin aux pépites	Compote 



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



**Producteurs locaux**

Pain : Fourniture de pain artisanale par votre boulanger local  
Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie  
Saucisse du Pays de Dinan  
30% des produits sont issus de l'agriculture locale



**Produit de saison**

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



**Produits issus de l'agriculture biologique**



**Repas végétarien**

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : mlsbtgq