

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Carottes râpées aux épices



Chou chinois au fromage



Potage



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Hachis parmentier

Marée du jour

Tajine de pois chiches aux fruits secs



Haricots panachés

Salade verte



Farfalles

Semoule / Légumes du tajine

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc aux Spéculoos

Far breton (au lait bio)



Fruit frais



 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

Producteurs locaux

- Le pain: boulangerie La Croisée des Epis (la Costardais Miniac - Morvan) et L'Hotellier (Miniac Morvan)
- Yaourt : lycée des Vergers (Dol de Bretagne) et la ferme du P'tit Gallo (près de Rennes) en bio
- Porc HVE: Bernard Jean Floch

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

Code à saisir : mlsbtgq

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou blanc et
fromage



Salade de riz, petits
pois, maïs en
vinaigrette

Taboulé

Endives et salade au
Gouda et croûtons



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Pennes à la
carbonara

Sauté de dinde à la
normande

Chipolatas

Curry de légumes au
lait de coco



Fricassée de carottes
jaunes et oranges

Chou-fleur

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Beignet

Yaourt



Fruit frais



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Producteurs locaux

- Le pain: boulangerie La Croisée des Epis (la Costardais Miniac - Morvan) et L'Hotellier (Miniac Morvan)
- Yaourt : lycée des Vergers (Dol de Bretagne) et la ferme du P'tit Gallo (près de Rennes) en bio
- Porc HVE: Bernard Jean Floch

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

Code à saisir : mlsbtgq

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées à l'orange



Betteraves vinaigrette



2ème temps d'animation

Céleri râpé aux pommes



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Filet de poulet Tandoori

Dahl de lentilles



Poisson meunière

Semoule

Riz

Purée de pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERT

Flan nappé au caramel

Fruit frais



Fruit frais



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Producteurs locaux

- Le pain: boulangerie La Croisée des Epis (la Costardais Miniac - Morvan) et L'Hotellier (Miniac Morvan)
- Yaourt : lycée des Vergers (Dol de Bretagne) et la ferme du P'tit Gallo (près de Rennes) en bio
- Porc HVE: Bernard Jean Floch

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

Code à saisir : mlsbtgq

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette



Mousse de foie

Macédoine de
légumes



Riz au thon tomate

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Pané au fromage



Bœuf au paprika

Jambon braisé

Lieu sauce dieppoise

Tortis

Carottes vichy

Purée

Epinards à la
béchamel



PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Milk shake aux fruits
rouges et à la banane

Moelleux aux
noisettes

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Producteurs locaux

- Le pain: boulangerie La Croisée des Epis (la Costardais Miniac - Morvan) et L'Hotellier (Miniac Morvan)
- Yaourt : lycée des Vergers (Dol de Bretagne) et la ferme du P'tit Gallo (près de Rennes) en bio
- Porc HVE: Bernard Jean Floch

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

Code à saisir : mlsbtgq

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer
(semoule, tomates,
surimi & sauce
crème)

Chou chinois râpé,
jambon et fromage
de brebis



Œuf dur mayonnaise

Râpé de légumes



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de boeuf
aux champignons

Cuisse de poulet aux
épices barbecue

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine



Poisson pané

Julienne de légumes

Pommes rissolées

Riz

Gratin de chou-fleur

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré



Fruit frais



Brownie

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Producteurs locaux

- Le pain: boulangerie La Croisée des Epis (la Costardais Miniac - Morvan) et L'Hotellier (Miniac Morvan)
- Yaourt : lycée des Vergers (Dol de Bretagne) et la ferme du P'tit Gallo (près de Rennes) en bio
- Porc HVE: Bernard Jean Floch

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

Code à saisir : mlsbtgq


LUNDI

MARDI


JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Carottes (bio) râpées
au citron 

Friand au fromage

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

Concombre bulgare 

PLAT CHAUD ET GARNITURES


Reblochonade 

Emincé de poulet
thaï

Saucisse grillée

Lieu sauce aux
crustacés

Salade verte 

Haricots beurre 

Poêlée de carottes 

Boullgour aux petits
légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERT

Duo de fromage
blanc et compote

Flan nappé au
caramel

Riz au lait et coulis
de fruits rouges

Fruit frais  

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

Producteurs locaux

- Le pain: boulangerie La Croisée des Epis (la Costardais Miniac - Morvan) et L'Hotellier (Miniac Morvan)
- Yaourt : lycée des Vergers (Dol de Bretagne) et la ferme du P'tit Gallo (près de Rennes) en bio
- Porc HVE: Bernard Jean Floch

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

Code à saisir : mlsbtgq