

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves
(bio) aux pommes 

Concombre, oignons
rouges & Edam 

Jeudi 1er mai - Fête
du travail

Tomate Mozzarella 

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de volaille et
ketchup

Hachis parmentier

Pâtes napolitaine 

Haricots beurre

Salade verte 

(pâtes) /salade verte

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage 

DESSERT

Fromage blanc

Fruit frais 

Mousse au chocolat

 **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

Friand au fromage

Carottes au citron



Jeudi 8 mai - Victoire
1945

Pâté de foie

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Jambon grillé sauce
moutarde

Tajine de pois
chiches aux fruits
secs



Escalope de volaille
sauce au poivre

Petits pois cuisinés

Semoule / Légumes
du tajine

Purée de légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage



DESSERT

Fruit frais



Liégeois à la vanille

Marbré

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

Salade de pommes de terre, fromage, cornichon & œuf

Carottes râpées à la ciboulette



Pennes au thon, tomates et basilic



Concombre à la crème



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



 **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	Tomates sauce vinaigrette 	Rillettes & cornichons	Pastèque 	Concombre à la crème 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière Semoule	Paëlla au poulet Riz	Rôti de porc au miel et à la moutarde Gratin de brocolis et mozzarella	Tortis sauce napolitaine  Poêlée de courgettes 
PRODUIT LAITIER		Fromage		Fromage
DESSERT	Fromage blanc et Spéculoos 	Fruit frais  	Riz au lait (bio) 	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 !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : mlsbtgq

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes (bio) râpées
et maïs  

Concombre sauce
bulgare 

Jeudi 29 mai -
Ascension

Œuf à la mayonnaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Sauté de porc au
caramel

Boulgour aux petits
légumes

Boulettes de bœuf
sauce poivre

Petits pois cuisinés 

Tortellini à la ricotta
& épinards 

Salade verte 

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais 

Donut

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