



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Salade coleslaw



Coquillettes au poulet

Radis &amp; beurre



Rome &amp; l'Italie

Salade verte, Edam et Gouda



## PLAT CHAUD ET GARNITURES

Haut de cuisse de poulet au thym



Pommes boulangères

Calamars à la romaine

Epinards à la crème

Pâtes sauce bolognaise

Poêlée campagnarde

Semoule aux épices



Riz (bio) sauté aux petits pois, oignons &amp; œufs



Riz



Petits pois

## DESSERT

Crème dessert

Fruit frais



Gâteau au yaourt

Crêpe au sucre



## Producteurs locaux

Lait et yaourt : La Crèmerie de Brocéliande, Talensac

Pommes : les Vergers de la Ville Etienne, Montauban de Bretagne

Légumes : SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon et Gaec du Vieux Four, Concoret

Pain : Mr et Mme Leconte au Verger

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne

Crêpes : Le Gwen, La Chapelle Bouexic

Volailles : LDC



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



## Produit de saison

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



## Plat végétarien



**Dans le cadre de la loi EGAlim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO).**













Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 1MCW5Z

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)	Salade de concombre au fromage 	Carottes râpées à la vinaigrette 	Salade de tomates 	Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce champignons   Carottes au cumin   Riz 	Boulettes de soja   Pommes de terre vapeur  Légumes façon piperade	Pizza  Salade verte 	Saucisse grillée   Semoule  Crumble de légumes	Filet de poisson sauce aurore  Chou-fleur gratiné sauce béchamel   Tortis 
DESSERT	Fromage (bio) & fruit frais  	Yaourt aromatisé	Panna cotta & coulis de caramel	Entremets au chocolat	Fromage & fruit frais 



### Producteurs locaux

Lait et yaourt : La Crèmerie de Brocéliande, Talensac  
Pommes : les Vergers de la Ville Etienne, Montauban de Bretagne  
Légumes : SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon et Gaec du Vieux Four, Concoret  
Pain : Mr et Mme Leconte au Verger  
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne  
Crêpes : Le Gwen, La Chapelle Bouexic  
Volailles : LDC



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



### Produit de saison

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



### Plat végétarien



**Dans le cadre de la loi EGAlim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO).**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 1MCW5Z

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées

Salade de  
concombre, oignons  
rouges & EdamSalade de pommes  
de terre, oignons &  
œufs

Taboulé

Melon

PLAT CHAUD  
ET GARNITURESNuggets de volaille &  
Ketchup

Haricots verts



Blé

Hachis parmentier

Salade verte

Filet de dinde aux  
pommes

Carottes

Trio de céréales

Poisson peunière

Courgettes sautées



Pennes

Mijoté de haricots  
rouges à la  
mexicaine

Riz



Ratatouille

## DESSERT

Fromage blanc

Fromage (bio) & fruit  
frais

Compote &amp; biscuit

Génoise au chocolat

Mousse au chocolat



## Producteurs locaux

Lait et yaourt : La Crèmerie de Brocéliande, Talensac

Pommes : les Vergers de la Ville Etienne, Montauban de  
BretagneLégumes : SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon et  
Gaec du Vieux Four, Concoret

Pain : Mr et Mme Leconte au Verger

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne

Crêpes : Le Gwen, La Chapelle Bouexic

Volailles : LDC

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

## Produit de saison

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



## Plat végétarien

**Dans le cadre de la loi EGALim, ce menu respecte un  
approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits  
durables et de qualité (SIQO).**



CLIC&amp;MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 1MCW5Z

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**Les plats proposés sont  
majoritairement préparés dans notre  
cuisine.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Riz au surimi	Céleri râpé sauce vinaigrette 	Pastèque 	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé  Petits pois & carottes cuisinés  Blé	Emincé de dinde Tandoori Tomates   Potatoes	Filet de poisson meunière au citron Riz basmati Epinards à la crème	Couscous de légumes & fruits secs  Semoule  Légumes du couscous	Carbonara de poisson Farfalles  Julienne de légumes
DESSERT	Yaourt nature sucré	Fromage (bio) & compote de fruits 	Liégeois à la vanille	Tartelette au chocolat	Fromage (local) & fruit frais  

**Producteurs locaux**

Lait et yaourt : La Crèmerie de Brocéliande, Talensac

Pommes : les Vergers de la Ville Etienne, Montauban de Bretagne

Légumes : SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon et Gaec du Vieux Four, Concoret

Pain : Mr et Mme Leconte au Verger

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne

Crêpes : Le Gwen, La Chapelle Bouexic

Volailles : LDC

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !****Produit de saison**

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

**Plat végétarien****Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO).**


Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 1MCW5Z

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf

Concombre vinaigrette



Tartelette à la ratatouille

Pennes, tomates & basilic



Melon



## PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Pâtes (bio) sauce napolitaine



Pilons de poulet

Filet de dinde sauce au curry



Poisson du jour

Haricots verts au beurre



Salade verte



Purée

Courgettes sautées



Pommes de terre

Riz



Semoule



Carottes glacées

## DESSERT

Fruit frais



Crème dessert

Entremets au praliné

Gaufre

Yaourt aux fruits



## Producteurs locaux

Lait et yaourt : La Crèmerie de Brocéliande, Talensac

Pommes : les Vergers de la Ville Etienne, Montauban de Bretagne

Légumes : SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon et Gaec du Vieux Four, Concoret

Pain : Mr et Mme Leconte au Verger

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne

Crêpes : Le Gwen, La Chapelle Bouexic

Volailles : LDC



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



## Produit de saison

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



## Plat végétarien



**Dans le cadre de la loi EGALIM, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO).**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 1MCW5Z

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.