

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage Carottes râpées Cervelas aux fines herbes	Chou blanc et fromage Lentilles vertes & saumon fumé Œuf mimosa	Potage Salade de cœur de palmiers, maïs épis & pousses de soja Betteraves à l'orange	Macédoine de légumes Salade au Bleu Pommes de terre et vinaigrette à l'échalote
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau aux raisins Boudin noir aux pommes Pommes de terre vapeur / Fricassée de carottes jaunes et oranges	Pennes à la carbonara Filet de julienne au citron Pennes / Endives braisées	Sauté de dinde à la normande Gratin malouin Semoule / Chou-fleur	Curry de légumes au lait de coco Cuisse de canette braisée Riz / Fondue de poireaux
DESSERTS	Yaourt velouté Pot de crème à la vanille Barre bretonne Fruit frais	Fruit frais Liégeois Cocktail de fruits exotiques Millefeuille au caramel	Galette des rois Crumble Crème fermière aux fruits Fruit frais	Fruit frais Semoule au lait aux pépites de chocolat Chou au chocolat Compote de fruits
	Feuilleté au fromage Paupiette de veau aux raisins Pommes de terre vapeur / Fricassée de carottes jaunes et oranges Yaourt velouté	Chou blanc et fromage Pennes à la carbonara Pennes / Endives braisées Fruit frais	Potage Sauté de dinde à la normande Semoule / Chou-fleur Galette des rois	Macédoine de légumes Curry de légumes au lait de coco Riz / Fondue de poireaux Fruit frais



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

Saucisserie: charcuterie des Trois Rivières aux Grands Fougerets
 Viande de porc: Bernard Jean Floch à Locminé
 Viande de volaille: Société Bretonne de Volaille à Saint Jean Brevelay
 Crêpes & galettes: Crêperie Colas à Chateaugiron
 Lait bio: La Crème Rit à Guiliers
 Légumes bio: La Filière Bio dans le 56
 Pain des boulangeries Bonno & Maison Viel à Questembert
 Beignet des Gourmandises de Brocéliande à Ploerme!



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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

Code à saisir : mqdbng

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées à l'orange 
Salade aux raisins frais (fromage, jambon, salade verte) 
Mousse de thon & ciboulette

Velouté de légumes
Betteraves vinaigrette
Macédoine de légumes au thon

Pizzetta
Andouille & cornichons
Pomelo 

Céleri mimosa 
Taboulé à la menthe fraîche
Rillettes

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Filet de poulet Tandoori
Tajine d'agneau
Semoule / Julienne de légumes

Dahl de lentilles 
Steak haché sauce ketchup
Riz / Haricots beurre

Mijoté de porc, graine de moutarde
Quiche au thon
Blé / Petits pois

Poisson meunière
Tortilla de patatas (omelette aux pommes de terre) 
Purée de butternut / Pommes de terre

DESSERTS

Flan nappé au caramel
Fromage blanc stracciatella
Duo de pomme & poire au four à la cannelle
Fruit frais 

Fruit frais 
Crème mousseline à l'abricot
Grillé à l'ananas
Rocher à la noix de coco glacé au chocolat

Fruit frais 
Marquise au chocolat & crème anglaise
Mousseline aux fruits
Gratin de fruits rouges au mascarpone

Gâteau aux pommes
Financier
Entremets à la vanille, chantilly et caramel au beurre salé
Fruit frais 

Carottes râpées à l'orange
Filet de poulet Tandoori
Semoule / Julienne de légumes
Flan nappé au caramel

Velouté de légumes
Dahl de lentilles
Riz / Haricots beurre
Fruit frais

Pizzetta
Mijoté de porc, graine de moutarde
Blé / Petits pois
Fruit frais

Céleri mimosa
Poisson meunière
Purée de butternut / Pommes de terre
Gâteau aux pommes



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

Saucisserie: charcuterie des Trois Rivières aux Grands Fougerets
Viande de porc: Bernard Jean Floch à Locminé
Viande de volaille: Société Bretonne de Volaille à Saint Jean Brevelay
Crêpes & galettes: Crêperie Colas à Chateaugiron
Lait bio: La Crème Rit à Guiliers
Légumes bio: La Filière Bio dans le 56
Pain des boulangeries Bonno & Maison Viel à Questembert
Beignet des Gourmandises de Brocéliande à Ploermel



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



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

Code à saisir : mqdbng

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette
Emincé de champignons à la ciboulette
Piémontaise

Mousse de foie
Œuf mayonnaise
Chou rouge aux pommes

Crème de carottes à la Vache Qui Rit
Céleri rémoulade
Cervelas vinaigrette

Riz au thon томатé
Radis noir au vinaigre de riz & sésame
Rillettes et cornichons

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de blé sauce tomate
Tortis / Brocolis au beurre

Lieu sauce dieppoise
Escalope de poulet sauce suprême
Pommes vapeur / Carottes vichy

Bœuf au paprika
Rôti de porc à la diable
Purée / Poêlée forestière (champignons)

Jambon braisé
Cassolette de poisson
Semoule / Haricots verts à l'ail

DESSERTS

Chocolat liégeois
Crème dessert
Tarte amandine & poire
Fruit frais

Fruit frais
Pomme râpée au citron et au miel
Faisselle au caramel
Far breton

Milk shake aux fruits rouges et à la banane
Entremets au praliné & Spéculoos
Millefeuille
Fruit frais

Clafoutis aux fruits
Roulé au chocolat et noix de coco
Mousse au caramel & Carambar
Fruit frais

Betteraves vinaigrette
Nuggets de blé sauce tomate
Tortis / Brocolis au beurre
Chocolat liégeois

Mousse de foie
Lieu sauce dieppoise
Pommes vapeur / Carottes vichy
Fruit frais

Crème de carottes à la Vache Qui Rit
Bœuf au paprika
Purée / Poêlée forestière (champignons)
Milk shake aux fruits rouges et à la banane

Riz au thon томатé
Jambon braisé
Semoule / Haricots verts à l'ail
Clafoutis aux fruits



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

Saucisserie: charcuterie des Trois Rivières aux Grands Fougerets
Viande de porc: Bernard Jean Floch à Locminé
Viande de volaille: Société Bretonne de Volaille à Saint Jean Brevelay
Crêpes & galettes: Crêperie Colas à Chateaugiron
Lait bio: La Crème Rit à Guilliers
Légumes bio: La Filière Bio dans le 56
Pain des boulangeries Bonno & Maison Viel à Questembert
Beignet des Gourmandises de Brocéliande à Ploermel



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



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

Code à saisir : mqdbng

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème)
Cake au chorizo
Emincé bicolore

Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis
Pamplemousse
Pâté de campagne

Betteraves & crème fouettée aux herbes
Duo de saucissons
Salade de pommes de terre, maïs et fromage

Œuf dur mayonnaise
Macédoine de légumes
Salade de pâtes au jambon

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Boulettes de boeuf aux champignons
Andouillette & sa crème de moutarde
Blé cuisiné / Julienne de légumes

Cuisse de poulet aux épices barbecue
Omelette
Frites / Fenouil braisé

Poisson pané
Ragoût de porc / Chipolatas
Farfalles / Gratin de chou-fleur

Mijoté de haricots rouges à la mexicaine
Riz / Salsifis persillés

DESSERTS

Fruit frais
Pomme cuite, raisins confits & pain d'épices
Beignet au chocolat
Œufs au lait

Fromage blanc aux framboises
Panna cotta & coulis exotique
Gâteau bulgare & crème anglaise
Fruit frais

Crêpe pour la Chandeleur
Tiramisu à la vanille
Crème dessert
Fruit frais

Cocktail de fruits
Fruit frais
Charlotte aux pommes
Crème brûlée

Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème)
Boulettes de boeuf aux champignons
Blé cuisiné / Julienne de légumes
Fruit frais

Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis
Cuisse de poulet aux épices barbecue
Frites / Fenouil braisé
Fromage blanc aux framboises

Betteraves & crème fouettée aux herbes
Poisson pané
Farfalles / Gratin de chou-fleur
Crêpe pour la Chandeleur

Œuf dur mayonnaise
Mijoté de haricots rouges à la mexicaine
Riz / Salsifis persillés
Cocktail de fruits



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

Saucisserie: charcuterie des Trois Rivières aux Grands Fougerets
Viande de porc: Bernard Jean Floch à Locminé
Viande de volaille: Société Bretonne de Volaille à Saint Jean Brevelay
Crêpes & galettes: Crêperie Colas à Chateaugiron
Lait bio: La Crème Rit à Guilliers
Légumes bio: La Filière Bio dans le 56
Pain des boulangeries Bonno & Maison Viel à Questembert
Beignet des Gourmandises de Brocéliande à Ploermel



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



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

Code à saisir : mqdbng