

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Cake au fromage de chèvre et chorizo Betteraves & crème fouettée	Carottes râpées aux épices Emincé de champignons à la crème de jambon Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges	Chou chinois au fromage Quinoa aux légumes croquants Pizza	Potage Œuf mayonnaise Salade de riz au jambon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Epaule d'agneau à l'ail confit Riz / Haricots panachés	Hachis parmentier Omelette Salade verte Purée / Blettes sautées à l'ail et crème	Marée du jour Escalope à la crème Farfalles / Epinards à la crème	Tajine de pois chiches aux fruits secs Couscous Semoule / Légumes du chef
DESSERTS	Fruit frais Cake au chocolat Cocktail de fruits Entremets à la vanille & vermicelles de chocolat	Fromage blanc aux Spéculoos Faisselle Fruit frais Gâteau au chocolat	Far breton Pudding Fruit frais Crème brûlée	Fruit frais Tarte à l'orange meringuée Crème normande Compote de fruits
	Crêpe au fromage Nuggets de volaille Riz / Haricots panachés Fruit frais	Carottes râpées aux épices Hachis parmentier Salade verte Fromage blanc aux Spéculoos	Chou chinois au fromage Marée du jour Farfalles / Epinards à la crème Far breton	Potage Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule / Légumes du chef Fruit frais

**MOVE** tout plate  
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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : mqdbng

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc et fromage  Lentilles vertes & saumon fumé Œuf mimosa	Salade de riz Toast au fromage de chèvre Carottes râpées 	Taboulé Croque-monsieur Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousses de soja	Endives et salade au Gouda et croûtons  Pommes de terre, vinaigrette à l'échalote Rillettes de poisson Thai
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pennes à la carbonara Filet de julienne au citron Pennes / Endives braisées	Sauté de dinde à la normande Boudin noir aux pommes Pommes de terre vapeur / Fricassée de carottes	Merguez Gratin malouin (bœuf haché, chou fleur & béchamel) Boulgour / Chou-fleur	Curry de légumes au lait de coco  Filet de poisson aux petits légumes Riz / Fondue de poireaux
DESSERTS	Fruit frais  Liégeois Cocktail de fruits exotiques Millefeuille au caramel	Beignet Crumble Crème fermière aux fruits Fruit frais 	Yaourt velouté Pot de crème à la vanille Barre bretonne Fruit frais 	Fruit frais  Ile flottante Chou au chocolat Compote de fruits
	Chou blanc et fromage Pennes à la carbonara Pennes / Endives braisées Fruit frais	Salade de riz Sauté de dinde à la normande Pommes de terre vapeur / Fricassée de carottes Beignet	Taboulé Merguez Boulgour / Chou-fleur Yaourt velouté	Endives et salade au Gouda et croûtons Curry de légumes au lait de coco Riz / Fondue de poireaux Fruit frais

**MOVE** your plate  
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.



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

Code à saisir : mqdbng

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange  Haricots rouges, ananas & maïs Mousse de thon & ciboulette	Salade mimosa  Betteraves vinaigrette Macédoine de légumes au thon	2ème temps animation	Céleri râpé aux pommes  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		Poisson meunière  Tortilla de patatas (omelette aux pommes de terre) Pommes de terre / Purée de butternut
DESSERTS	Flan nappé au caramel Fromage blanc stracciatella Cocktail de fruits Fruit frais 	Fruit frais  Crème mousseline à l'abricot Grillé à l'ananas Rocher à la noix de coco glacé		Fruit frais  Financier Entremets à la vanille, chantilly et caramel au beurre salé Gâteau aux pommes
	Carottes râpées à l'orange Filet de poulet Tandoori Semoule / Julienne de légumes Flan nappé au caramel	Salade mimosa Dahl de lentilles Riz / Haricots beurre Fruit frais	2ème temps animation	Céleri râpé aux pommes Poisson meunière Pommes de terre / Purée de butternut Fruit frais

**MOVE** tout plate  
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](http://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

Macédoine de légumes  
Céleri rémoulade   
Cervelas vinaigrette

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

**PLATS CHAUDS ET GARNITURES**

Pané au fromage   
Cordon bleu  
Tortis / Brocolis au beurre

Bœuf au paprika  
Boulettes d'agneau  
Pommes vapeur / Carottes vichy

Jambon braisé  
Omelette au fromage   
Purée / Poêlée forestière (champignons)

Lieu sauce dieppoise  
Escalope de poulet sauce suprême  
Semoule / Epinards à la béchamel

**DESSERTS**

Chocolat liégeois  
Crème dessert  
Tarte amandine aux poires  
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  
Pané au fromage  
Tortis / Brocolis au beurre  
Chocolat liégeois

Mousse de foie  
Bœuf au paprika  
Pommes vapeur / Carottes vichy  
Fruit frais

Macédoine de légumes  
Jambon braisé  
Purée / Poêlée forestière (champignons)  
Milk shake aux fruits rouges et à la banane

Riz au thon томатé  
Lieu sauce dieppoise  
Semoule / Epinards à la béchamel  
Clafoutis aux fruits



**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](http://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	Pamplemousse Pâté de campagne Salade à la mexicaine	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Salade de pâtes au jambon	Betteraves & crème fouettée aux herbes Duo de saucissons Salade de pommes de terre, maïs et fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de veau aux champignons Andouillette & sa crème de moutarde Blé cuisiné / Julienne de légumes	Cuisse de poulet aux épices barbecue Omelette Frites / Fenouil braisé	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Chili con carne Riz / Salsifis persillés	Poisson pané Ragoût de porc / Chipolatas Farfalles / Gratin de chou-fleur
DESSERTS	Fruit frais Liégeois Beignet au chocolat Compote et sablé breton	Yaourt nature sucré Fromage blanc aux framboises Gâteau bulgare & crème anglaise Fruit frais	Fruit frais Cocktail de fruits Flan nappé au caramel Crème brûlée	Brownie Tiramisu à la vanille Crème dessert Fruit frais

Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi & sauce crème) Boulettes de veau aux champignons Blé cuisiné / Julienne de légumes Fruit frais	Pamplemousse Cuisse de poulet aux épices barbecue Frites / Fenouil braisé Yaourt nature sucré	Œuf dur mayonnaise Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz / Salsifis persillés Fruit frais	Betteraves & crème fouettée aux herbes Poisson pané Farfalles / Gratin de chou-fleur Brownie
---	--	---	---

**MOVE** tout plate  
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.



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

Code à saisir : mqdbng


**LUNDI**


**MARDI**




**JEUDI**


**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**



Carottes râpées au citron   
Salade de quinoa  
Salami

Friand au fromage  
Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne   
Chou-fleur sauce cocktail

Salade césar (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan)   
Chou blanc à la japonaise   
Endives aux noix & fromage 

Concombre bulgare  
Pamplemousse   
Terrine de campagne au poivre vert

**PLATS CHAUDS ET GARNITURES**


Reblochonnade   
Gratin savoyard  
Salade verte   
Gratin de pommes de terre


Emincé de poulet thaï  
Calamars à la romaine  
Riz / Haricots beurre


Saucisse grillée  
Blanquette de veau  
Lentilles cuisinées / Poêlée de carottes


Lieu sauce aux crustacés  
Filet de poulet rôti  
Boulgour aux petits légumes / Crumble de légumes au parmesan

**DESSERTS**

Duo de fromage blanc et compote  
Entremets au chocolat  
Rocher à la noix de coco  
Fruit frais 

Flan nappé au caramel  
Semoule au lait  
Feuilleté à l'ananas & cannelle  
Fruit frais 

Riz au lait et coulis de fruits rouges  
Abricots melba  
Fruit frais   
Brioche perdue au chocolat

Fruit frais   
Smoothie au kiwi & à la banane  
Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère  
Quatre-quarts et crème anglaise

Carottes râpées au citron  
Reblochonnade  
Salade verte  
Duo de fromage blanc et compote

Friand au fromage  
Emincé de poulet thaï  
Riz / Haricots beurre  
Flan nappé au caramel

Salade césar (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan)  
Saucisse grillée  
Lentilles cuisinées / Poêlée de carottes  
Riz au lait et coulis de fruits rouges

Concombre bulgare  
Lieu sauce aux crustacés  
Boulgour aux petits légumes / Crumble de légumes au parmesan  
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](http://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.