

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

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

Produits locaux

- *Le pain: Boulangerie locale
- *Lait et OEufs: Ferme de la Renaudais - Plouer sur Rance
- *Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie - Les Champs Géaux
- *Saucisse du Pays de Dinan
- *Poulet: Ferme de Marie-Jeanne - Andel
- *Pommes: GAEC des Fruits des Bois, Le Quiou



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : C04TED

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




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

Mousse de foie

11 novembre

Potage

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cordon bleu

Dos de colin sauce
dieppoise

Jambon braisé

Tortis

Semoule / Ratatouille

Purée

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Fromage blanc

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

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


Produits locaux

- *Le pain: Boulangerie locale
- *Lait et OEufs: Ferme de la Renaudais - Plouer sur Rance
- *Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie - Les Champs Géaux
- *Saucisse du Pays de Dinan
- *Poulet: Ferme de Marie-Jeanne - Andel
- *Pommes: GAEC des Fruits des Bois, Le Quiou



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : C04TED

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



LUNDI

Salade de pommes
de terre, jambon et
œuf

HORS D'ŒUVRE

MARDI

Chou blanc râpé et
fromage de brebis



JEUDI

Potage de légumes

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Merlu pané sauce au
citron

Mijoté de bœuf à la
tomate

Rôti de porc aux
pommes

Chili con carne

Julienne de légumes

Pommes sautées

Gratin de chou-fleur

Riz et haricots rouges

DESSERT

Fruit frais



Yaourt fermier

Tarte au chocolat

Cocktail de fruits

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

**Produit de saison**

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

Produits locaux

- *Le pain: Boulangerie locale
- *Lait et Œufs: Ferme de la Renaudais - Plouer sur Rance
- *Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie - Les Champs Géaux
- *Saucisse du Pays de Dinan
- *Poulet: Ferme de Marie-Jeanne - Andel
- *Pommes: GAEC des Fruits des Bois, Le Quiou



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : C04TED

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



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Crêpe au fromage

Potage de légumes

Rosette et cornichons

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Gratin savoyard

Bœuf façon thaï

Galette et saucisse

Lieu sauce aux fruits
de mer

Salade verte



Légumes du wok

Salade verte

Boullgour aux petits
légumes

DESSERT

Fromage blanc

Fruit frais

Riz au lait et coulis de
fruits rougesCompote de pommes
et banane

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

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

Produits locaux

- *Le pain: Boulangerie locale
- *Lait et OEufs: Ferme de la Renaudais - Plouer sur Rance
- *Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie - Les Champs Géaux
- *Saucisse du Pays de Dinan
- *Poulet: Ferme de Marie-Jeanne - Andel
- *Pommes: GAEC des Fruits des Bois, Le Quiou



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : C04TED

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pennes au poulet et
maïsCarottes et panais
râpés

Betteraves persillées

Potage

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Porc au caramel

Émincé de dinde aux
champignonsBoulettes de bœuf
sauce tomateDos de colin à
l'oseille

Haricots verts sautés

Pommes rissolées

Poêlée du chef

Riz

DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Chou à la crème au
chocolat

Fruit frais



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

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

Produits locaux

- *Le pain: Boulangerie locale
- *Lait et OEufs: Ferme de la Renaudais - Plouer sur Rance
- *Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie - Les Champs Géaux
- *Saucisse du Pays de Dinan
- *Poulet: Ferme de Marie-Jeanne - Andel
- *Pommes: GAEC des Fruits des Bois, Le Quiou



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : C04TED

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !