

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT


UN FROMAGE VOUS EST PROPOSE LORSQUE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE LE NECESSITE

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

 **Les viandes de porc, de bœuf et de volaille de notre restaurant sont françaises.**



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

 **Producteurs locaux**
Pain : Fourniture de pain artisanale par votre boulanger local
Crèmerie de la Rance
Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie
Saucisse du Pays de Dinan
30% des produits sont issus de l'agriculture locale

 **Produits issus de l'agriculture biologique**

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

Code à saisir : mlsbtgq

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées à l'orange



Friand au fromage

Salade César



Potage



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Escalope de dinde à la crème

Mijoté de porc Dijonnaise

Rougail de saucisse

Gratin de poisson

Semoule

Petits pois



Riz / Légumes du rougail

Purée Crécy



DESSERT

Flan nappé au caramel

Fruit frais




Fruit frais




Galette des Rois

UN FROMAGE VOUS EST PROPOSE LORSQUE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE LE NECESSITE

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

 **Les viandes de porc, de bœuf et de volaille de notre restaurant sont françaises.**

 **Producteurs locaux**
Pain : Fourniture de pain artisanale par votre boulanger local
Crèmerie de la Rance
Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie
Saucisse du Pays de Dinan
30% des produits sont issus de l'agriculture locale

 **Produits issus de l'agriculture biologique**



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

Code à saisir : mlsbtgq

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri aux pommes



Jambon et
macédoine

Potage



Riz au thon томатé

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Cordon bleu

Duo de poissons
sauce Dieppoise

Jambon braisé à
l'ananas

Bœuf au paprika

Coquillettes

Ratatouille (bio) /
Semoule



Purée

Haricots verts



DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais




Fromage blanc




Moelleux aux
amandes

UN FROMAGE VOUS EST PROPOSE LORSQUE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE LE NECESSITE

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

 **Les viandes de porc, de bœuf et de volaille de notre restaurant sont françaises.**

 **Producteurs locaux**
Pain : Fourniture de pain artisanale par votre boulanger local
Crèmerie de la Rance
Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie
Saucisse du Pays de Dinan
30% des produits sont issus de l'agriculture locale

 **Produits issus de l'agriculture biologique**



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

Code à saisir : mlsbtgq

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé

Endives et œuf



Carottes râpées



Potage



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Filet de merlu pané
au citron

Rôti de porc au jus

Chili con carne



Mijoté de bœuf à la
tomate

Julienne de légumes

Pommes persillées

Riz

Gratin de chou-fleur

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré




Fruit frais




Brownie

UN FROMAGE VOUS EST PROPOSE LORSQUE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE LE NECESSITE

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

 **Les viandes de porc, de bœuf et de volaille de notre restaurant sont françaises.**

 **Producteurs locaux**
Pain : Fourniture de pain artisanale par votre boulanger local
Crèmerie de la Rance
Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie
Saucisse du Pays de Dinan
30% des produits sont issus de l'agriculture locale

 **Produits issus de l'agriculture biologique**



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

Code à saisir : mlsbtgq

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

LUNDI

MARDI



JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette 

Friand au fromage

Salade verte, Edam et
Gouda  

Potage 

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Pâtes à la Carbonara

Boulettes de bœuf
façon Thaiï

Galette et saucisse

Filet de lieu sauce
aux crustacés

Salade verte 

Et ses légumes

Compote

Semoule aux petits
légumes

DESSERT

Fruit frais  


Crème dessert


Fruit frais  

Crêpe de la
Chandeleur

UN FROMAGE VOUS EST PROPOSE LORSQUE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE LE NECESSITE

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

 **Les viandes de porc, de bœuf et de volaille de notre restaurant sont françaises.**

 **Producteurs locaux**
Pain : Fourniture de pain artisanale par votre boulanger local
Crèmerie de la Rance
Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie
Saucisse du Pays de Dinan
30% des produits sont issus de l'agriculture locale

 **Produits issus de l'agriculture biologique**



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

Code à saisir : mlsbtgq

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