

Semaine du 27/05 au 02/06




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Betteraves vinaigrette

Pâté de campagne

Tomates vinaigrette

PLAT CHAUD
ET GARNITURESGratin de pommes de
terre aux légumes
provençaux

Salade verte

Macaronis sauce
carbonaraPoisson du jour sauce
au beurre blanc

Riz



Jambon grillé

Carottes à la crème



PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERT

Yaourt sucré

Fruit frais



Compote de fruits

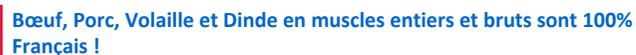


Muffin aux pépites

GOUTER

Pain au lait &
compoteFlan pâtissier &
compotePetite viennoiserie &
fruit fraisGalette bretonne &
fruit frais


30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande, Talensac
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne
Porc et charcuterie: la Ferme de la Lande
Crêpes : Le Gwen
Volailles : LDC
Fruits et légumes <150 km
Pommes : Mr Ferre, Montauban
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret



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



Produits Bio
Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine



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

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 03/06 au 09/06




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade coleslaw



Coquillettes au poulet

Rome & l'Italie

Salade verte, Edam et Gouda

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Haut de cuisse de poulet au thym



Calamars à la romaine

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



Pommes boulangères

Epinards à la crème

PRODUIT LAITIER

Fromage



DESSERT

Crème dessert

Fruit frais



Crêpe au sucre



GOUTER

Pain au lait & compote

Fromage blanc & galettes bretonnes

Rocher à la noix de coco & fruit frais



Compote & yaourt



30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale

Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande, Talensac

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne

Porc et charcuterie: la Ferme de la Lande

Crêpes : Le Gwen

Volailles : LDC

Fruits et légumes <150 km

Pommes : Mr Ferre, Montauban

Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret



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



Produits Bio

Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 10/06 au 16/06



MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)

Salade de concombre au fromage



Salade de tomates



Pastèque



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce champignons



Boulettes de soja



Saucisse grillée



Filet de poisson sauce aurore

Carottes au cumin



Pommes de terre vapeur

Semoule

Chou-fleur gratiné sauce béchamel



PRODUIT LAITIER

Fromage



Fromage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Entremets au chocolat (au lait local)



Fruit frais



GOUTER

Pain & confiture / Lait chocolaté

Crème à la vanille & fruit frais



Moelleux aux amandes & fruit frais



Pain au lait & petits suisses



30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale

Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande, Talensac

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne

Porc et charcuterie: la Ferme de la Lande

Crêpes : Le Gwen

Volailles : LDC

Fruits et légumes <150 km

Pommes : Mr Ferre, Montauban

Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret



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



Produits Bio

Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 17/06 au 23/06




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées

Salade de concombre,
oignons rouges &
Edam

Taboulé

Melon

PLAT CHAUD
ET GARNITURESNuggets de volaille &
Ketchup

Hachis parmentier

Poisson peunière

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine

Haricots verts



Salade verte



Courgettes sautées



Riz



PRODUIT LAITIER

Fromage



Fromage

DESSERT

Fromage blanc



Fruit frais



Génoise au chocolat

Mousse au chocolat

GOUTER

Pain & chocolat /
Fruit fraisCrème dessert à la
vanille & compoteLait chocolaté & fruit
fraisMadeleine & jus de
fruits


30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande, Talensac
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne
Porc et charcuterie: la Ferme de la Lande
Crêpes : Le Gwen
Volailles : LDC
Fruits et légumes <150 km
Pommes : Mr Ferre, Montauban
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret



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



Produits Bio
Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine



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

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 24/06 au 30/06



MENU



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Riz au surimi

Pastèque



Pâté de foie

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Jambon grillé

Emincé de dinde
TandooriCouscous de légumes
& fruits secs

Carbonara de poisson

Petits pois cuisinés



Tomates

Semoule / Légumes
du couscous

Farfalles



PRODUIT LAITIER

Fromage



Fromage



DESSERT

Yaourt nature sucré



Compote de fruits

Tartelette au chocolat



Fruit frais



GOUTER

Galette bretonne &
fruit fraisQuatre-quarts &
fromage blancRose des sables &
fruit fraisMoelleux aux
framboises &
compote

30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale

Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande, Talensac

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne

Porc et charcuterie: la Ferme de la Lande

Crêpes : Le Gwen

Volailles : LDC

Fruits et légumes <150 km

Pommes : Mr Ferre, Montauban

Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret


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

**Produits Bio**

Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour

**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKT5H