

Semaine du 31/05 au 06/06




MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre,
jambon et tomates

Crêpe au fromage

PLAT CHAUD
ET GARNITURESPaupiette de veau
sauce tandooriPetits pois à la
françaiseGratin de légumes du
soleil

Carbonara de poisson

Pâtes



PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré



Fruit frais



GOUTER

 **50% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale**
Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance
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

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



Plat végétarien



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

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 07/06 au 13/06



MENU

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Duo de melon et pastèque 	Pâté de campagne 	Salade de concombre (bio), maïs et fromage  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Printanière de légumes	Hachis parmentier Salade verte   	Lieu aux petits légumes Riz 	Dahl de lentilles au lait de coco et blé   Haricots beurre 
PRODUIT LAITIER	Fromage		Fromage	
DESSERT	Fruit frais   	Panna cotta et coulis de fruits  	Fruit frais  	Framboisier
GOUTER	Compote et biscuit sec	Cookies et fruit frais 	Yaourt et crêpe au sucre	Pain et confiture / Fruit frais 

 **50% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale**
Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance
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

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

 **Plat végétarien**



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

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 14/06 au 20/06




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz océane

Tomates (bio) et
mozzarella

Pastèque

Cake au fromage de
chèvrePLAT CHAUD
ET GARNITURESSauté de poulet à la
crème

Mijoté de bœuf

Chili végétarien

Poisson du jour à
l'oseille

Carottes au cumin



Pommes rissolées

Riz

Gratin de pommes de
terre et épinards

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERT

Yaourt sucré



Fruit frais

Entremets au
chocolat

Fruit frais



GOUTER

Madeleine et fruit
fraisFromage blanc et
gâteaux secsPain et fromage /
Fruit fraisCompote et moelleux
aux amandes


50% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale
Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance
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



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



Plat végétarien



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

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 21/06 au 27/06




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre
vinaigretteSalade de blé (bio),
chorizo et poivronsÉmincé de carottes
(bio), céleri, julienne
de courgettes, œuf et
tomates

Melon

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Saucisse grillée



Filet de merlu pané

Gratin de courgettes

Gratin vendéen
végétarienPilon de poulet sauce
tex mex

Purée

Cocos blancs

Ratatouille



PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Mousseline à la fraise



Fruit frais

Gâteau au chocolat
(au lait bio)

GOUTER

Biscuits secs et lait
chocolatéPain, beurre et
chocolat / Fruit fraisRoulé à la confiture et
yaourt

Gauffre et fruit frais




50% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale
Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance
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



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 Bio

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



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKT5H

Semaine du 28/06 au 04/07




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Œuf mayonnaise



Salade cavaillon de tomates et melon



Riz au thon

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Pâtes (bio) à bolognaise végétarienne



Mijoté de porc au miel



Hamburger

Dos de colin à l'aneth et citron

Purée de légumes



Pommes rissolées

Carottes au jus



PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage



DESSERT

Velouté aux fruits



Fruit frais



Fraisier

Muffin aux pépites

GOUTER

Pain et fromage / Fruit frais



Compote et semoule au lait

Jus de fruits et biscuits secs

Pain au lait et chocolat / Fruit frais




50% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale
Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance
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




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



Plat végétarien



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

Code à saisir : BKT5H