

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Melon Crêpe au fromage Saucisson à l'ail Salade de riz	Carottes râpées vinaigrette Salade exotique Jambon blanc Bruschetta	Tomates et maïs Piémontaise Tarte au fromage Saucisson sec	Concombre bulgare Flammekuêche Pâté de campagne Salade Marco Polo
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poulet rôti Frites / Haricots verts	Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail	Bœuf à la provençale Semoule / Gratin de courgettes	Pâtes (bio) végétariennes à l'italienne
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT		Mousse au chocolat Cocktail de fruits Fruit frais Napolitain	Fruit frais Panna cotta au caramel Tarte Tatin Compote de pommes et fraises	Brownie Ile flottante Velouté aux fruits Fruit frais	Fruit frais Fromage blanc Crumble aux pommes Soupe de fruits rouges
 La proposition de menu équilibré !		Melon Poulet rôti Frites / Haricots verts Fromage ou Laitage Mousse au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail Fromage ou Laitage Fruit frais	Tomates et maïs Bœuf à la provençale Semoule / Gratin de courgettes Fromage ou Laitage Brownie	Concombre bulgare Pâtes (bio) végétariennes à l'italienne Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER		Céleri rémoulade Tomates vinaigrette Piémontaise Museau vinaigrette Paupiette de veau au paprika Blé Fromage ou Laitage Fruit frais Gaufre Faisselle aux fruits rouges Entremets à la vanille	Club sandwich Salade marocaine Salade suisse Betteraves rouges Pizza aux trois fromages Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais Salade de fruits Éclair au chocolat Crème dessert au caramel	Salade fraîcheur Croque-monsieur Œuf dur mayonnaise Pastèque Galette complete Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais Pêche façon melba Flan nappé Quatre-quarts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Un élément BLEU BLANC CŒUR vous est proposé chaque jour.






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

Produits locaux
Le pain : fourniture de pain artisanale par votre boulanger local
Viandes de porc et bœuf: Chevillé 35
Gallettes: Bertel, Pleudihen-sur-Rance
Produits laitiers: GAEC Beaugendre



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


Code à saisir : GP2UJR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  Friand au fromage Salade niçoise Mortadelle	Pastèque  Salami  Pizzetta Houmous et tortillas	Salade de blé Melon  Œuf mayonnaise  Croissillon au fromage	Salade mimosa  Concombre au curry  Toast au chorizo Pâté de foie 	Piémontaise  Pâté au poivre Radis et beurre Tarte aux poireaux
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce charcutière Boulgour / Tomates à la provençale	Boulettes de bœuf sauce basquaise Gratin dauphinois / Poêlée du chef	Longe de porc marinée Flageolets / Carottes vichy (bio) 	Poisson pané Riz (bio) / Haricots beurre 	Filet de dinde au chorizo Pâtes / Gratin de brocolis et mozzarella
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  Fromage blanc et confiture  Entremets au chocolat Moelleux aux amandes	Beignet Mousse à la framboise Litchis au sirop Fruit frais  	Abricots au sirop Gâteau à l'ananas Flan nappé Fruit frais 	Velouté nature Compote de pommes et banane Fruit frais  Rose des sables	Fruit frais  Riz au lait  Roulé à la confiture Crème dessert au caramel
 La proposition de menu équilibré !	Betteraves vinaigrette Jambon grillé sauce charcutière Boulgour / Tomates à la provençale Fromage ou Laitage Fruit frais	Pastèque Boulettes de bœuf sauce basquaise Gratin dauphinois / Poêlée du chef Fromage ou Laitage Beignet	Salade de blé Longe de porc marinée Flageolets / Carottes vichy (bio) Fromage ou Laitage Abricots au sirop	Salade mimosa Poisson pané Riz (bio) / Haricots beurre Fromage ou Laitage Velouté nature	Piémontaise Filet de dinde au chorizo Pâtes / Gratin de brocolis et mozzarella Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Melon  Salade de riz aux lardons Pâté de campagne Salade nantaise Tarte au thon Salade composée Fromage ou Laitage Fruit frais  Poire au sirop Liégeois Gâteau bulgare	Mousse de foie Tomates à la napolitaine  Chou rouge aux pommes  Salade strasbourgeoise Omelette au fromage Salade verte  Fromage ou Laitage Fruit frais  Crème au café Compote de pêche Cookies	Wraps Salade coleslaw  Andouille Guacamole  Courgettes farcies Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais  Crêpe Petits suisses aux fruits Crumble	Salade cavaillon  Maquereau à la moutarde Salade de pâtes au pesto Macédoine de légumes Quiche lorraine Salade verte  Fromage ou Laitage Fruit frais  Mousse au citron Crème antillaise Chausson aux pommes	<p style="text-align: center;">LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</p>

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

 **Produits locaux**
Le pain : fourniture de pain artisanale par votre boulanger local
Viandes de porc et bœuf: Chevillé 35
Galettes: Bertel, Pleudihen-sur-Rance
Produits laitiers: GAEC Beaugendre

 **Un élément BLEU BLANC CŒUR vous est proposé chaque jour.**



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

Code à saisir : GP2UJR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé au surimi Crêpe au fromage Pastèque Terrine forestière	Concombre et fromage de brebis Toast campagnard Tomates à l'antiboise Saucisson sec	Radis et beurre Salade niçoise Calamars frits sauce aigre douce Pâté de tête	Carottes aux raisins Quiche lorraine Salade de pâtes, dés de volaille et fromage Cervelas vinaigrette	Melon Toast au fromage de chèvre Surimi et macédoine Rillettes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets végétariens Purée / Haricots verts	Pâtes à la bolognaise Poêlée de champignons et carottes Pâtes	Poulet rôti Riz (bio) / Ratatouille	Fondant de porc au miel Frites / Petits pois à la française (bio)	Filet de lieu aux agrumes Semoule / Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Panna cotta Barre bretonne et crème anglaise Cocktail de fruits	Fromage blanc Fruit frais Crumble aux fruits Entremets à la vanille	Liégeois à la vanille Compote de fruits Bavarois aux fruits Fruit frais	Fruit frais Mousse au chocolat Rocher à la noix de coco Petits suisses	Far breton Velouté aux fruits Ile flottante Fruit frais
MOUVE votre plate La proposition de menu équilibré !	Taboulé au surimi Nuggets végétariens Purée / Haricots verts Fromage ou Laitage Fruit frais	Concombre et fromage de brebis Pâtes à la bolognaise Poêlée de champignons et carottes Fromage ou Laitage Fromage blanc	Radis et beurre Poulet rôti Riz (bio) / Ratatouille Fromage ou Laitage Liégeois à la vanille	Carottes aux raisins Fondant de porc au miel Frites / Petits pois à la française (bio) Fromage ou Laitage Fruit frais	Melon Filet de lieu aux agrumes Semoule / Poêlée de légumes Fromage ou Laitage Far breton
LE DÎNER	Saucisson à l'ail Terrine de légumes Salade hollandaise Tomates vinaigrette Travers de porc au miel Lentilles cuisinées Fromage ou Laitage Fruit frais Yaourt aux fruits Flan à la vanille Muffin	Pommes de terre, oignons rouges et lardons Champignons à la grecque Sardines au citron Salade chef Bruschetta Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais Salade de fruits Clafoutis aux pommes Glace	Œuf sauce cocktail Cake au chorizo Mortadelle Céleri aux pommes Poisson poché aux petits légumes Fromage ou Laitage Fruit frais Fromage blanc aux Spéculoos Poire au chocolat Flan pâtissier	Salade César Pâté au poivre Pamplemousse Taboulé Bujitos Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais Entremets au caramel Ananas au sirop Donut	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Produits locaux
Le pain : fourniture de pain artisanale par votre boulanger local
Viandes de porc et bœuf: Chevillé 35
Galettes: Bertel, Pleudihen-sur-Rance
Produits laitiers: GAEC Beaugendre

Un élément BLEU BLANC CŒUR vous est proposé chaque jour.

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

CLIC&MIAM!

Code à saisir : GP2UJR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre Friand au fromage Salami Pamplemousse	Céleri rémoulade Pâté de campagne Flammeküêche Champignons à la grecque	Salade de pâtes Bruschetta Pâté de lapin Salade coleslaw	Pastèque Œuf dur sauce cocktail Salade basque Quiche lorraine	Mousse de foie Salade au Bleu Tarte au fromage Tomates à l'huile d'olive
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce paprika Riz / Chou romanesco	Carbonade de bœuf Pommes au four / Gratin de courgettes, tomates et fromage (bio)	Gratin malouin Blé / Chou-fleur (bio)	Couscous Semoule (bio) / Légumes du couscous	Dos de colin à l'aneth Pâtes / Bâtonnière de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Forêt noire Yaourt aromatisé Liégeois au café	Riz au lait Abricots au sirop Tarte alsacienne Fruit frais	Compote de pommes et cassis Faisselle au coulis de fruits rouges Fruit frais Tiramisu	Crème dessert au chocolat Coupe antillaise Framboisier Fruit frais	Fruit frais Flan nappé Moelleux au citron Fromage blanc
MOUVE La proposition de menu équilibré !	Salade de pommes de terre Paupiette de veau sauce paprika Riz / Chou romanesco Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri rémoulade Carbonade de bœuf Pommes au four / Gratin de courgettes, tomates et fromage (bio) Fromage ou Laitage Riz au lait	Salade de pâtes Gratin malouin Blé / Chou-fleur (bio) Fromage ou Laitage Compote de pommes et cassis	Pastèque Couscous Semoule (bio) / Légumes du couscous Fromage ou Laitage Crème dessert au chocolat	Mousse de foie Dos de colin à l'aneth Pâtes / Bâtonnière de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Radis et beurre Pâté forestier Salade chinoise Émincé bicolore Lasagnes végétariennes Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais Gaufre Flan au chocolat Salade de fruits exotiques	Salade carioca Piémontaise Club sandwich Tomates vinaigrette Feuilleté de poisson Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais Crème tahitienne Fromage blanc Crêpe	Crêpe au fromage Salade César Pomelo Rosette Émincé de dinde à la normande Riz Fromage ou Laitage Fruit frais Tarte au chocolat Entremets à la vanille Yaourt pulpé	Salade niçoise Concombre bulgare Macédoine de légumes Andouille Côte de porc Carottes au jus Fromage ou Laitage Fruit frais Petits suisses aux fruits Chou à la crème Panna cotta aux fruits rouges	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Produits locaux
Le pain : fourniture de pain artisanale par votre boulanger local
Viandes de porc et bœuf: Chevillé 35
Galettes: Bertel, Pleudihen-sur-Rance
Produits laitiers: GAEC Beaugendre

Un élément BLEU BLANC CŒUR vous est proposé chaque jour.

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

CLIC&MIAM!

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


Code à saisir : GP2UJR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées ☀️ Salade du pêcheur Crêpe au fromage Rillettes	Melon ☀️ Macédoine de légumes Toast de fromage de chèvre Mortadelle	Toast au fromage Tomates vinaigrette ☀️ Piémontaise Pâté forestier	Céleri aux pommes ☀️ Salade Aïda: tomates et artichauts ☀️ Salade de surimi Pizza	Concombre, maïs et fromage ☀️ Taboulé Saucisson sec Quiche au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Pommes Boulangère / Printanière de légumes	Hachis parmentier Tomates à la provençale / Salade verte ☀️	Normandin de veau au romarin Lentilles / Poêlée du chef	Sauté de porc au curry Pâtes / Haricots beurre	Lieu aux petits légumes Riz / Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais ☀️ Poire au sirop Barre bretonne et crème anglaise Flan au chocolat	Velouté aux fruits Ile flottante Fruit frais ☀️ Cookies	Liégoies à la vanille Litchis au sirop Rose des sables Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Cocktail de fruits Moelleux aux amandes Crème aux œufs	Gâteau au chocolat Compote de fruits Entremets aux fruits rouges Fruit frais ☀️
 La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées Cordon bleu Pommes Boulangère / Printanière de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Melon Hachis parmentier Tomates à la provençale / Salade verte Fromage ou Laitage Velouté aux fruits	Toast au fromage Normandin de veau au romarin Lentilles / Poêlée du chef Fromage ou Laitage Liégoies à la vanille	Céleri aux pommes Sauté de porc au curry Pâtes / Haricots beurre Fromage ou Laitage Fruit frais	Concombre, maïs et fromage Lieu aux petits légumes Riz / Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Gâteau au chocolat
	LE DÎNER	Salami et cornichons Salade de riz Feuilleté au fromage de chèvre Chou blanc vinaigrette ☀️ Bouchée au fromage Salade verte ☀️ Fromage ou Laitage Fruit frais ☀️ Gâteau hawaïen Crème au caramel Pomme grand-mère	Gaspacho Museum vinaigrette Salade fraîcheur ☀️ Salade Marco Polo Fajitas Salade verte et tomates ☀️ Fromage ou Laitage Fruit frais ☀️ Mousse au citron Poire Belle Hélène Clafoutis	Taboulé Pâté au poivre Avocat vinaigrette ☀️ Endives aux pommes ☀️ Coquille de poisson Macédoine de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais ☀️ Fromage blanc Flan nappé Muffin aux pépites	Salade César au parmesan ☀️ Œuf mayonnaise Betteraves vinaigrette Râpé de carottes à la marocaine ☀️ Mixed grii Pommes au four Fromage ou Laitage Fruit frais ☀️ Crème dessert au chocolat Milk shake Ananas fleur

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

 **Produits locaux**
Le pain : fourniture de pain artisanale par votre boulanger local
Viandes de porc et bœuf: Chevillé 35
Gallettes: Bertel, Pleudihen-sur-Rance
Produits laitiers: GAEC Beaugendre

 **Un élément BLEU BLANC CŒUR vous est proposé chaque jour.**



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

Code à saisir : GP2UJR