






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves	Taboulé	8 mai	Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage  Pâtes	Pilon de poulet Haricots verts au beurre			
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert			

 Dans le cadre de la loi EGALim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

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

 **Produits locaux**
Pain: Boulangerie Varette, Louvigné de Bais et Boulangerie Hablé, Bais
Porc: Cheville 35, Saint Malo
Pommes: GAEC Touchais, Domagné



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Repas végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :


www.clicetmiam.fr


Code à saisir : AQWAQW


LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette 	Rillettes & cornichons	Salade verte, Edam et Gouda 	Courgettes râpées au curry 	Blé exotique 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson pané Semoule	Paëlla au poulet Riz	Tomates farcies Blé	Rôti de porc au miel & moutarde Gratin de brocolis & mozzarella	Boulettes de soja  Piperade 
DESSERT	Fromage blanc & billes croc'	Fruit frais 	Fruit frais 	Riz au lait	Brownie 

 Dans le cadre de la loi EGALim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

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

 **Produits locaux**
Pain: Boulangerie Varette, Louvigné de Bais et Boulangerie Hablé, Bais
Porc: Cheville 35, Saint Malo
Pommes: GAEC Touchais, Domagné



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Repas végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : AQWAQW

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pentecôte

Concombre sauce bulgare



Salade verte, tomates, fromage & oignons frits



Emincé de céleri au jambon



Œuf à la mayonnaise



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel

Rougail de saucisse

Filet de dinde

Carbonara de légumes



Petits pois cuisinés

Riz basmati

Pommes de terre rissolées

Epinards à la béchamel



DESSERT

Fruit frais





Poire liégeoise

Entremets au chocolat

Salade de fruits frais



 Dans le cadre de la loi EGAlim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

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

 **Produits locaux**
Pain: Boulangerie Varette, Louvigné de Bais et Boulangerie Hablé, Bais
Porc: Cheville 35, Saint Malo
Pommes: GAEC Touchais, Domagné

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : AQWAQW

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves à la vinaigrette

Crêpe au fromage

Emincé bicolore



Pâté de campagne

L'Argentine

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin de pommes de terre aux légumes provençaux



Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)

Panaché de haricots

Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs

Semoule & légumes du tajine

Poisson du jour sauce au beurre blanc

Riz

DESSERT

Velouté aux fruits

Fruit frais



Crème dessert

Compote de fruits

Dans le cadre de la loi EGAlim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

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

Produits locaux
Pain: Boulangerie Varette, Louvigné de Bais et Boulangerie Hablé, Bais
Porc: Cheville 35, Saint Malo
Pommes: GAEC Touchais, Domagné

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : AQWAQW

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !