



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Salade de tomates &amp; maïs



8 mai

Ascension

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Cordon bleu

Hachis parmentier

Pâtes



Salade verte



Ratatouille

## DESSERT

Fromage &amp; compote de fruits

Crème dessert



## Producteurs locaux

Lait et yaourt : La Crèmerie de Brocéliande, Talensac

Pommes : les Vergers de la Ville Etienne, Montauban de Bretagne

Légumes : SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon et Gaec du Vieux Four, Concoret

Pain : Mr et Mme Leconte au Verger

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne

Crêpes : Le Gwen, La Chapelle Bouexic

Volailles : LDC



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



Plat végétarien



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).



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 1MCW5Z

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

|                          | LUNDI   | MARDI  | MERCREDI                    | JEUDI   | VENDREDI   |
|--------------------------|---|--|-----------------------------|---|--|
| HORS D'ŒUVRE             | Céleri rémoulade                                  | Rillettes & cornichons   | Salade verte, Edam et Gouda | Salade de tomates & maïs  | Concombre vinaigrette  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Poisson pané<br><br>Semoule<br><br>Poêlée du chef | Paëlla au poulet (local)<br><br>Riz<br><br>Garniture espagnole | Tomates farcies<br><br>Blé  | Rôti de porc au miel & moutarde<br><br>Gratin de brocolis & mozzarella<br><br>Purée | Boulettes de soja, tomates & basilic<br><br>Piperade<br><br>Tortis |
| DESSERT                  | Fromage blanc                                     | Fruit frais  | Fruit frais                 | Beignet   | Flan nappé au caramel  |



### Producteurs locaux

Lait et yaourt : La Crèmerie de Brocéliande, Talensac  
Pommes : les Vergers de la Ville Etienne, Montauban de Bretagne  
Légumes : SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon et Gaec du Vieux Four, Concoret  
Pain : Mr et Mme Leconte au Verger  
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne  
Crêpes : Le Gwen, La Chapelle Bouexic  
Volailles : LDC

**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

**Plat végétarien**

**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).**




Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 1MCW5Z

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

|                          | LUNDI     | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|--------------------------|-----------|---|--|---|---|
| HORS D'ŒUVRE             | Pentecôte | Emincé de céleri au jambon                                | Salade verte, tomates, fromage & oignons frits  | Concombre sauce bulgare  | Œuf mayonnaise  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES |           | Rougail de saucisse<br><br>Riz <br><br>Légumes du rougail | Sauté de porc au miel<br><br>Haricots verts  | Filet de dinde & ketchup<br><br>Pommes de terre rissolées<br><br>Salsifis persillés                         | Pâtes sauce napolitaine <br><br>Salade verte  |
| DESSERT                  |           | Fromage & fruit frais                                     | Tarte aux pommes   | Entremets au chocolat   | Fromage & fruit frais    |



#### Producteurs locaux

Lait et yaourt : La Crèmerie de Brocéliande, Talensac

Pommes : les Vergers de la Ville Etienne, Montauban de Bretagne

Légumes : SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon et Gaec du Vieux Four, Concoret

Pain : Mr et Mme Leconte au Verger

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne

Crêpes : Le Gwen, La Chapelle Bouexic

Volailles : LDC



**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



#### Plat végétarien



**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).**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 1MCW5Z

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

|                             | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|-----------------------------|--|--|--|--|---|
| HORS D'ŒUVRE                | Friand au fromage  | Betteraves<br>vnaigrette   | Melon   | Pâté de campagne   | Tomates vinaigrette                                        |
| PLAT CHAUD<br>ET GARNITURES | Gratin de pommes<br>de terre aux légumes<br>provençaux <br><br>Salade verte  | Macaronis sauce<br>carbonara<br><br>Macaronis<br><br>Salade verte  | Tajine de boulettes<br>d'agneau aux fruits<br>secs<br><br>Semoule<br><br>Légumes du tajine | Poisson du jour<br>sauce au beurre<br>blanc<br><br>Riz <br><br>Courgettes sautées  | Jambon grillé<br><br>Carottes à la crème <br><br>Lentilles |
| DESSERT                     | Yaourt sucré   | Fromage & fruit frais    | Riz au lait  | Fromage & compote<br>de fruits   | Muffin aux pépites  |



#### Producteurs locaux

Lait et yaourt : La Crèmerie de Brocéliande, Talensac

Pommes : les Vergers de la Ville Etienne, Montauban de Bretagne

Légumes : SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon et Gaec du Vieux Four, Concoret

Pain : Mr et Mme Leconte au Verger

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne

Crêpes : Le Gwen, La Chapelle Bouexic

Volailles : LDC



**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



#### Plat végétarien



**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).**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 1MCW5Z

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.