

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Haricots verts,
échalote &
vinaigrette
balsamique

Salade de quinoa,
thon & tomates

Salade césar (salade,
poulet, croûtons,
sauce au parmesan)

Concombre bulgare

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade



Emincé de poulet
thaï

Galette saucisse

Lieu sauce aux
crustacés

Salade verte



Haricots beurre

Poêlée de carottes

Boullgour aux petits
légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fromage blanc sucré

Salade de fruits frais



Chou à la crème

Fruit frais



 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

Produits locaux

- * Le lait: Crèmerie de la Rance - Plover sur Rance
- * Porc Label Bleu Blanc Coeur (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie - Les Champs Géaux
- * Le pain: Boulangerie de Créhen
- * Légumes: Les Jardins de l'Aubénière - St Cast Le Guildo
- * Légumes: Jardins des Quatre Vaulx - Corseul
- * Saucisse: Cheville 35 - Miniac Morvan
- * Yaourt Le Petit Gué: lycée Les Vergers - Dol de Bretagne



Produit de saison

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



Plat végétarien

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 89BPQ

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Lundi de Pâques

Macédoine de légumes

Salade de concombre, oignons rouges & Edam



Taboulé orientale

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Omelette au fromage



Sauté de porc au curry

Filet de poisson sauce aurore

Semoule

Frites

Chou-fleur au beurre

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



Mousse au chocolat

Fruit frais



 **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



Plat végétarien

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Produits locaux

- * Le lait: Crèmerie de la Rance - Plover sur Rance
- * Porc Label Bleu Blanc Coeur (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie - Les Champs Géaux
- * Le pain: Boulangerie de Créhen
- * Légumes: Les Jardins de l'Aubénière - St Cast Le Guildo
- * Légumes: Jardins des Quatre Vaulx - Corseul
- * Saucisse: Cheville 35 - Miniac Morvan
- * Yaourt Le Petit Gué: lycée Les Vergers - Dol de Bretagne

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 89BPQ

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves
aux pommes 

Tomates au basilic 

Jeudi 1er mai - Fête
du travail

Concombre à la
crème 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poulet rôti

Hachis parmentier

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine 

Pâtes au beurre

Salade verte 

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fromage blanc

Fruit frais 

Cake au citron

 **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



Plat végétarien

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Produits locaux

- * Le lait: Crèmerie de la Rance - Plouer sur Rance
- * Porc Label Bleu Blanc Coeur (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie - Les Champs Géraux
- * Le pain: Boulangerie de Créhen
- * Légumes: Les Jardins de l'Aubénière - St Cast Le Guildo
- * Légumes: Jardins des Quatre Vaulx - Corseul
- * Saucisse: Cheville 35 - Miniac Morvan
- * Yaourt Le Petit Gué: lycée Les Vergers - Dol de Bretagne

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 89BPQ