

LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI


HORS D'ŒUVRE


PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER


DESSERT

 Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio

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

 **Produits locaux**
* Le lait : GAEC du Vivier
* Le pain : boulangerie La Floriantine - Fougères
* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé

 **Plat végétarien**

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : EEEVDS4

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

Chou blanc au curry



11 novembre

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Boulettes de bœuf

Ratatatouille

Coquillettes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio



Plat végétarien



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



Produit de saison

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



Produits locaux

* Le lait : GAEC du Vivier

* Le pain : boulangerie La Floriantine - Fougères

* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : EEEVDS4

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz océane

Chou chinois râpé,
jambon et fromage
de brebis



Potage de légumes

Œuf mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Merlu pané au citron

Mijoté de bœuf

Rôti de porc aux
pommes

Mijoté de haricots
rouges à la
Mexicaine



Printanière de
légumes

Pommes sautées

Gratin de chou-fleur

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage



DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Brownie

Fruit frais



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio



Plat végétarien



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



Produit de saison

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



Produits locaux

* Le lait : GAEC du Vivier

* Le pain : boulangerie La Floriantine - Fougères

* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : EEEVDS4

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron



Crêpe au fromage

Crème de potiron

Rosette et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau

Pommes de terre rôties

Carbonade de bœuf

Petits pois

Dahl de lentilles



Lieu sauce aux crustacés

Farfalles

PRODUIT LAITIER

Fromage



DESSERT

Fromage blanc aux fruits

Fruit frais



Riz au lait et coulis de fruits rouges

Fruit frais



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio



Plat végétarien



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



Produit de saison

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



Produits locaux

* Le lait : GAEC du Vivier

* Le pain : boulangerie La Floriantine - Fougères

* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : EEEVDS4

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pâtes au poulet et maïs


Pommes de terre, œuf, oignons et cerfeuil

Salade Coleslaw 

Potage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Porc au caramel
Haricots verts sautés

Boulettes de soja, tomate et basilic 
Poêlée du chef

Hachis parmentier
Salade verte 

Poisson du jour
Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage 


DESSERT


Fruit frais 


Mousse au chocolat

Velouté aux fruits


Fruit frais 

 Dans le cadre de la loi EGALim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio

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

 **Produits locaux**
* Le lait : GAEC du Vivier
* Le pain : boulangerie La Floriantine - Fougères
* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé

 **Plat végétarien**

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : EEEVDS4

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