


LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade croquante au
chou chinois à
l'emmental 


Riz (bio) au surimi et
ciboulette 

Râpé de légumes au
vinaigrette
balsamique 

Taboulé à l'orientale 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Bolognaise
végétarienne 

Pilon de poulet sauce
tex mex 


Mijoté de porc au
miel

Dos de colin
meunière

Macaronis 

Petits pois à la
française

Haricots blancs au
thym

Purée de potiron (lait
local) 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Crème dessert à la
vanille

Fruit frais 

Chou à la crème

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 plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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



Produit issu de l'agriculture biologique



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



Plat végétarien

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

Friand au fromage

Carottes râpées



Râpé de radis noir,
pommes &
Mimolette



Haricots verts au
thon

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Sauté de volaille au
lait de coco

Couscous & pilon de
poulet



Pané au fromage



Purée (au lait bio &
local)



Haricots verts

Semoule (bio) /
Légumes du
couscous



Gratin d'épinards et
pommes de terre
(HVE)



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Flan nappé au
caramel

Fruit frais



Fruit frais



Far breton (au lait
bio)



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 plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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



Produit issu de l'agriculture biologique



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



Plat végétarien

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

Pâques

Chou blanc (bio) au
jambon et fromage



Farfalles au surimi et
poivrons

Salade au Gouda et
croûtons



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de blé



Mousseline de
caarottes & petits
pois

Hachis parmentier
(au lait bio)



Salade verte



Poisson du jour

Riz (bio) aux petits
légumes



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Yaourt velouté

Biscuit de Savoie

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 plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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



Produit issu de l'agriculture biologique



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



Plat végétarien

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

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 plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **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

 **Plat végétarien**

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

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 plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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



Produit issu de l'agriculture biologique



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



Plat végétarien

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 !**