

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et  
maïs

Betteraves à la  
vinaigrette



La coleslaw



Potage

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de volaille à  
la normande

Jambon grillé

Boulettes  
Végétarienne



Merlu pané au citron

Poêlée du chef



Pommes rissolées

Petits pois

Riz



### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Chou à la crème (lait  
local)



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 Banette Outrequin - Fougères
- \* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé



Plat végétarien

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : EEEVDS4

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !


## LUNDI


## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE


Râpé de légumes & vinaigrette balsamique 


Riz au surimi et ciboulette 

Velouté de butternut

Taboulé à l'orientale 

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Bolognaise de légumes 

Pilon de poulet sauce tex mex 

Mijoté de porc au miel (SIQO)

Poisson gratiné

Printanière de légumes

Haricots blancs au thym

Purée de potiron 

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Crème dessert à la vanille

Fruit frais 

Compote de pommes 

Muffin aux pépites



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 Banette Outrequin - Fougères  
\* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé



**Plat végétarien**

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : EEEVDS4

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Feuilleté au fromage

Carottes râpées aux  
épices



Potage

Chou chinois à  
l'emmental



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de volaille au  
lait de coco

Poisson pané

Hachis parmentier  
(lait local)



Tajine de pois  
chiches aux fruits  
secs



Haricots verts



Gratin d'épinards et  
pommes de terre



Salade verte



Légumes du  
couscous/semoule  
(bio)



### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Fruit frais



Flan nappé au  
caramel

Far Breton (lait local)



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 Banette Outrequin - Fougères
- \* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé



Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://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, petits pois, maïs & vinaigrette



Chou blanc au jambon et fromage



Repas de Noël

Macédoine

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Fricassée de carottes jaunes et oranges

Pennes à la bolognaise



Curry de légumes au lait de coco



Riz

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Yaourt velouté

Fruit frais



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 Banette Outrequin - Fougères
- \* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé



**Plat végétarien**

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://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 Banette Outrequin - Fougères  
\* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé

 **Plat végétarien**

**CLIC&MIAM!**

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

Code à saisir : EEEVDS4

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