

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

Code à saisir : EEEVDS4

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette



Riz au thon



Crème de carottes

Pâté de foie

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pané au fromage



Lieu sauce Dieppoise
(SIQO)

Boulettes de bœuf
Mexicaine

Jambon braisé

Tortis

Poêlée Campagnarde

Purée



Haricots verts à l'ail



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Fromage blanc

Moelleux au chocolat



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

Code à saisir : EEEVDS4

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer
(semoule, tomates,
surimi, sauce crème) 

Emincé bicolore  


Potage de légumes


Céleri rémoulade 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pilons de poulet aux
épices barbecue

Bourguignon

Rôti de porc au
colombo 

Mijoté de haricots
rouges à la
Mexicaine 

Julienne de légumes

Pommes de terre
sautées

Gratin de chou-fleur 

Riz 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais 

Yaourt nature sucré 

Tarte au chocolat

Cocktail de fruits



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

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 

Friand au fromage

Crème de potiron

Rosette et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin Savoyard

Sauté de volaille thaï

Dahl de lentilles 

Lieu sauce aux crustacés

Salade verte 

Haricots verts 

Carottes 

Boullgour aux petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

DESSERT

Fromage blanc

Flan nappé au caramel

Riz au lait fermier 

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

Code à saisir : EEEVDS4

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

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

Code à saisir : EEEVDS4

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE UN
BON APPÉTIT !