

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

1er mai

Émincé bicolore



Tomates vinaigrette



Pâté de campagne

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Haricots verts

Porc au thym



Carottes



Poisson du jour
sauce beurre blanc -
SIQO

Riz



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Muffin aux pépites

Compote 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 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

8 mai

MARDI

Pommes de terre,
fromage, maïs &
ciboulette

JEUDI

Concombre à la
vinaigrette



VENDREDI

Salade (bio),
fromage, tomates &
jambon



HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Poisson pané au
citron

Épinards à la crème



Riz (bio) sauté aux
petits pois, oignons
& œufs



Poulet à la
marocaine (ail,
coriandre, cumin,
safran, oignons,
poivrons)



Ratatouille

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fruit frais



Fruit frais



Roulé à la confiture



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

Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)

Duo de râpés au curry



Ascension

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Émincé de dinde tandoori

Carottes



Boulettes de soja, tomate & basilic



Pommes de terre rissolées

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Yaourt aromatisé

Compote de pommes



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

Salade de betteraves
(bio) aux pommes  

Concombre bulgare 

Tomates vinaigrette 


Pastèque 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille &
Ketchup

Poisson du jour

Hachis parmentier
(au lait local) 

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine 

Haricots beurre

Coquillettes 

Salade verte  

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Gaufre

Flan nappé au
caramel

Liégeois à la vanille

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

Pentecôte

Émincé bicolore



Pastèque



Pâté de foie

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de dinde
sauce barbecue

Couscous de pois
chiches aux fruits
secs



Poisson sauce
dieppoise

Petits pois

Semoule (bio) /
Légumes du
couscous



Farfalles



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Yaourt aromatisé

Marbré

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 !