

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

--

--

--

--

PLAT CHAUD ET GARNITURES

--

--

--

--

DESSERT

--

--

--

--

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

Produits locaux
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne et La Ferme de la Lande (charcuterie)
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : DCCAR55

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

Mousse de foie

Crème de carottes à
la Vache Qui Rit

Riz au thon томaté

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Cordon bleu

Poisson sauce aurore

Boulettes de boeuf
aux champignons

Rôti de porc

Tortis

Ratatouille

Purée

Lentilles

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Flan pâtissier

Compote de fruits

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Produits locaux

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne et La Ferme de la Lande (charcuterie)
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande



Produit de saison

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DCCAR55

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

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

Chou chinois râpé,
jambon et fromage
de brebis



Potage de légumes

Œuf dur mayonnaise

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Haut de cuisse de
poulet au thym

Poisson pané

Jambon grillé sauce
porto

Chili con carne

Julienne de légumes

Pommes de terre
sautées

Gratin de chou-fleur

Riz

DESSERT

Cocktail de fruits

Yaourt nature sucré

Tarte au chocolat

Fruit frais



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Produits locaux

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne et La Ferme de la Lande (charcuterie)

Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret

Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande



Produit de saison

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DCCAR55

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron 

Crêpe au fromage

Crème de potiron

Rosette et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin savoyard

Bœuf bourguignon

Saucisse grillée

Lieu sauce aux crustacés

Salade verte 

Pâtes

Carottes

Boullgour aux petits légumes

DESSERT

Flan nappé au caramel

Fromage blanc

Far breton

Fruit frais 

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Produits locaux

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne et La Ferme de la Lande (charcuterie)
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande

Produit de saison

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



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

Code à saisir : DCCAR55

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 sauce
charcutière

Boulettes de bœuf

Merlu pané au citron

Poêlée du chef

Pommes rissolées

Petits pois

Riz pilaf

DESSERT

Mousse au chocolat

Yaourt aromatisé

Brownie

Fruit frais



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Produits locaux

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne et La Ferme de la Lande (charcuterie)

Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret

Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande



Produit de saison

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DCCAR55