



**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Crêpe au fromage

Carottes râpées



Betteraves vinaigrette



Potage de légumes



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Nuggets de volaille

Hachis parmentier

Dos de colin sauce curcuma

Tajine de pois chiches aux fruits secs



Haricots verts



Salade verte



Farfalles



Semoule / Légumes du tajine



**DESSERT**

Fruit frais



Fromage blanc



Flan à la vanille

Fruit frais



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**



**Produit de saison**

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



**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 20 % minimum de bio**



**Produit Biologique**

**Produits locaux**

\*Le pain : Boulangerie de Trélivet

\* Lait et yaourts : la Ferme des Gaboriaux, la Ferme du Petit Gué à Dol de Bretagne, la Ferme (bio) du Petit Galop à Montreuil le Gast

\* Les fruits, légumes et oeufs : la ferme de la Villeneuve (bio) à Plénée Jugon, Arom Ethic (bio) à Evran, les pommes (bio) du Quiou

\* Les viandes: Cheville à St Malo, Bernard Jean Floch, Volailles de Breizh à Québric

\* Les Galettes de Bertel

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : JEFZH45



**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Chou blanc et fromage



Taboulé

Salade de riz, petits pois & maïs en vinaigrette

Céleri râpé aux pommes



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Pennes (bio) à la carbonara



Sauté de dinde à la normande

Paupiette de veau sauce aux raisins

Curry de légumes au lait de coco



Fricassée de carottes jaunes et oranges



Gratin de chou-fleur



Riz



**DESSERT**

Fruit frais



Beignet au chocolat

Yaourt fermier



Fruit frais



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**



**Produit de saison**

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



**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 20 % minimum de bio**



**Produit Biologique**

**Produits locaux**

\*Le pain : Boulangerie de Trélivet

\* Lait et yaourts : la Ferme des Gaboriaux, la Ferme du Petit Gué à Dol de Bretagne, la Ferme (bio) du Petit Galop à Montreuil le Gast

\* Les fruits, légumes et oeufs : la ferme de la Villeneuve (bio) à Plénée Jugon, Arom Ethic (bio) à Evran, les pommes (bio) du Quiou

\* Les viandes: Cheville à St Malo, Bernard Jean Floch, Volailles de Breizh à Québric

\* Les Galettes de Bertel

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : JEFZH45

Semaine du 10/03 au 16/03



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées Salade verte, Edam & Gouda 

2ème temps d'animation

Feuilleté au fromage 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Haut de cuisse de poulet Tandoori

Nuggets de blé 

Poisson meunière

Semoule Riz Trio de légumes 

DESSERT

Flan nappé au caramel

Fruit frais Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**



**Produit de saison**

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



**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 20 % minimum de bio**



**Produit Biologique**

**Produits locaux**

\*Le pain : Boulangerie de Trélivet

\* Lait et yaourts : la Ferme des Gaboriaux, la Ferme du Petit Gué à Dol de Bretagne, la Ferme (bio) du Petit Galop à Montreuil le Gast

\* Les fruits, légumes et oeufs : la ferme de la Villeneuve (bio) à Plénée Jugon, Arom Ethic (bio) à Evran, les pommes (bio) du Quiou

\* Les viandes: Cheville à St Malo, Bernard Jean Floch, Volailles de Breizh à Québric

\* Les Galettes de Bertel

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : JEFZH45



# MENU



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Mousse de foie	Salade César (poulet, tomates & croûtons) 	Riz au thon томатé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de soja 	Bœuf au paprika	Jambon braisé	Lieu sauce dieppoise
	Tortis 	Carottes vichy 	Purée 	Epinards sauce béchamel 
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais  	Fromage blanc aux fruits 	Muffin aux pépites de chocolat

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**



**Produit de saison**

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



**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 20 % minimum de bio**



**Produit Biologique**

**Produits locaux**

\*Le pain : Boulangerie de Trélivet

\* Lait et yaourts : la Ferme des Gaboriaux, la Ferme du Petit Gué à Dol de Bretagne, la Ferme (bio) du Petit Galop à Montreuil le Gast

\* Les fruits, légumes et oeufs : la ferme de la Villeneuve (bio) à Plénée Jugon, Arom Ethic (bio) à Evran, les pommes (bio) du Quiou

\* Les viandes: Cheville à St Malo, Bernard Jean Floch, Volailles de Breizh à Québric

\* Les Galettes de Bertel

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : JEFZH45



**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Taboulé de la mer  
(semoule, tomates & surimi)

Chou blanc râpé,  
jambon et fromage  
de brebis



Œuf dur mayonnaise



Carottes râpées



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Boulettes de veau  
aux champignons

Haut de cuisse de  
poulet aux épices  
barbecue

Mijoté de haricots  
rouges à la mexicaine



Poisson pané

Julienne de légumes



Pommes rissolées



Riz



Gratin de chou-fleur



**DESSERT**

Fruit frais



Yaourt fermier



Fruit frais



Brownie

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**



**Produit de saison**

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



**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 20 % minimum de bio**



**Produit Biologique**

**Produits locaux**

\*Le pain : Boulangerie de Trélivet

\* Lait et yaourts : la Ferme des Gaboriaux, la Ferme du Petit Gué à Dol de Bretagne, la Ferme (bio) du Petit Galop à Montreuil le Gast

\* Les fruits, légumes et oeufs : la ferme de la Villeneuve (bio) à Plénée Jugon, Arom Ethic (bio) à Evran, les pommes (bio) du Quiou

\* Les viandes: Cheville à St Malo, Bernard Jean Floch, Volailles de Breizh à Québric

\* Les Galettes de Bertel

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : JEFZH45



# MENU



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron	Friand au fromage	Concombre bulgare	Salade de pommes de terre, tomates & œuf
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonade	Emincé de poulet thaï	Galette & saucisse	Lieu sauce aux crustacés
	Salade verte	Haricots verts au beurre	Salade panachée	Boullgour aux petits légumes
DESSERT	Fromage blanc	Flan nappé au caramel	Riz au lait	Fruit frais

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**



**Produit de saison**

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



**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 20 % minimum de bio**



**Produit Biologique**

**Produits locaux**

\*Le pain : Boulangerie de Trélivet

\* Lait et yaourts : la Ferme des Gaboriaux, la Ferme du Petit Gué à Dol de Bretagne, la Ferme (bio) du Petit Galop à Montreuil le Gast

\* Les fruits, légumes et oeufs : la ferme de la Villeneuve (bio) à Plénée Jugon, Arom Ethic (bio) à Evran, les pommes (bio) du Quiou

\* Les viandes: Cheville à St Malo, Bernard Jean Floch, Volailles de Breizh à Québric

\* Les Galettes de Bertel

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : JEFZH45