

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
DESSERT					

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux.

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

 **Plat végétarien**

 **20% de produits issus de l'agriculture biologique composent votre menu.**

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

 **Fournisseurs locaux**
* Le lait entier pour nos desserts provient du GAEC le Lait des Champs - Bazouges du Désert (35)
* Le pain : boulangerie Banette Outrequin - Fougères
* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BPX7OW

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Velouté de carottes	Chou blanc aux lardons 	Pâté de campagne	Riz au thon томaté
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce tomate  Purée	Lieu sauce dieppoise Semoule / Ratatouille	Curry de volaille Riz	Boulettes de veau Coquillettes	Jambon braisé Haricots verts à l'ail
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais 	Milk shake aux fruits rouges et à la banane	Compote de pommes	Moelleux aux amandes

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux.

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

 **Plat végétarien**

 **20% de produits issus de l'agriculture biologique composent votre menu.**

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

 **Fournisseurs locaux**
* Le lait entier pour nos desserts provient du GAEC le Lait des Champs - Bazouges du Désert (35)
* Le pain : boulangerie Banette Outrequin - Fougères
* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BPX7OW

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé oriental	11 novembre	Champignons à la crème	Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti Printanière de légumes		Pizza margherita Salade verte	Sauté de porc au colombo Gratin de chou-fleur	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz
DESSERT	Fruit frais		Compote et sablé breton	Beignet	Fruits au sirop

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux.

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

 **Plat végétarien**

 **20% de produits issus de l'agriculture biologique composent votre menu.**

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

 **Fournisseurs locaux**
* Le lait entier pour nos desserts provient du GAEC le Lait des Champs - Bazouges du Désert (35)
* Le pain : boulangerie Banette Outrequin - Fougères
* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BPX7OW

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron 	Crêpe au fromage	Salade verte, Edam et Gouda 	Velouté de légumes	Saucisson sec
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonade  Salade verte 	Sauté de volaille Thaï Haricots beurre	Ravioles au bœuf Salade verte 	Saucisse grillée Carottes	Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes
DESSERT	Fruit frais 	Fan nappé au caramel	Crème dessert	Riz au lait et coulis de fruits rouges	Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux.

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

 **Plat végétarien**

 **20% de produits issus de l'agriculture biologique composent votre menu.**

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

 **Fournisseurs locaux**
* Le lait entier pour nos desserts provient du GAEC le Lait des Champs - Bazouges du Désert (35)
* Le pain : boulangerie Banette Outrequin - Fougères
* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BPX7OW

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et au maïs	Betteraves à la vinaigrette	Terrine de légumes	Salade coleslaw 	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef	Merlu pané au citron Riz	Merguez Semoule	Boulettes de soja, tomates et basilic  Petits pois	Mijoté de porc au miel Pommes rissolées
DESSERT	Compote de fruits	Yaourt aromatisé	Mousse au caramel au beurre salé	Tartelette au chocolat	Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux.

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

 **Plat végétarien**

 **20% de produits issus de l'agriculture biologique composent votre menu.**

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

 **Fournisseurs locaux**
* Le lait entier pour nos desserts provient du GAEC le Lait des Champs - Bazouges du Désert (35)
* Le pain : boulangerie Banette Outrequin - Fougères
* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BPX7OW

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.