

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Mousse de foie

Crème de carottes à la
Vache Qui Rit

Blé au thon tomate

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Cordon bleu

Tortis / Brocolis au
beurre

Lieu sauce dieppoise

Carottes vichy / Purée

Mijoté de pois chiches
aux légumes de
couscous et fruits secs



Semoule / Légumes du
couscous

Jambon braisé

Haricots verts à l'ail /
Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Clafoutis aux pommes

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

Plat végétarien



Producteurs locaux

Pain: Boulangerie Pezzin (Bain de Bretagne) &
Boulangerie Douceur Sucrée (Bain de Bretagne)

Saucisserie et rôti de porc: Saveur de Bain de
Bretagne

Sauté de porc: Bernard Jean Floc'h ou Cheville 35

Crêpes et galettes: Le Guen (La Chapelle Bouëxic) &
Colas (Chateaugiron)

Pommes: Les vergers du Gretay (Essé)

Lait: Gaec de la Roche (Pancé)

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



CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CJZKCQ

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi coupés très fins sauce crème)	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis 	Œuf dur mayonnaise	Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau aux champignons Julienne de légumes / Blé cuisiné	Cuisse de poulet aux épices barbecue Pommes rissolées / Côtes de blettes	Poisson pané Grtain de chou-fleur / Farfalles	Chili con carne Riz / Salsifis persillés
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré	Gâteau moelleux aux pépites de chocolat	Cocktail de fruits



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



Plat végétarien



Producteurs locaux

Pain: Boulangerie Pezzin (Bain de Bretagne) &
Boulangerie Douceur Sucrée (Bain de Bretagne)
Saucisserie et rôti de porc: Saveur de Bain de
Bretagne
Sauté de porc: Bernard Jean Floc'h ou Cheville 35
Crêpes et galettes: Le Guen (La Chapelle Bouëxic) &
Colas (Chateaugiron)
Pommes: Les vergers du Gretay (Essé)
Lait: Gaec de la Roche (Pancé)

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CJZKCQ

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron



Friand au fromage

Crème de potiron

Piémontaise

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Paupiette de veau

Semoule aux épices
douces / Brocolis au
beurre persillé

Emincé de poulet thaï

Haricots beurre / Riz

Gratin de pâtes au
fromage



Crumble de potiron

Lieu sauce aux
crustacés

Fricassée de carottes au
cumin / Boulgour

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fromage blanc aux
fruits

Flan nappé au caramel

Riz au lait

Fruit frais



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

Plat végétarien



Producteurs locaux

Pain: Boulangerie Pezzin (Bain de Bretagne) &
Boulangerie Douceur Sucrée (Bain de Bretagne)
Saucisserie et rôti de porc: Saveur de Bain de
Bretagne

Sauté de porc: Bernard Jean Floc'h ou Cheville 35
Crêpes et galettes: Le Guen (La Chapelle Bouëxic) &
Colas (Chateaugiron)

Pommes: Les vergers du Gretay (Essé)

Lait: Gaec de la Roche (Pancé)

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CJZKCQ

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs	Betteraves à la vinaigrette	Repas de Noël	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille à la normande Poêlée du chef / Semoule aux épices	Jambon grillé Riz / Fondue de poireaux		Merlu pané Petits pois / Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé		Compote

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

Plat végétarien



Producteurs locaux

Pain: Boulangerie Pezzin (Bain de Bretagne) & Boulangerie Douceur Sucrée (Bain de Bretagne)

Saucisserie et rôti de porc: Saveur de Bain de Bretagne

Sauté de porc: Bernard Jean Floc'h ou Cheville 35

Crêpes et galettes: Le Guen (La Chapelle Bouëxic) & Colas (Chateaugiron)

Pommes: Les vergers du Gretay (Essé)

Lait: Gaec de la Roche (Pancé)

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CJZKCQ

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

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

Plat végétarien



Producteurs locaux

Pain: Boulangerie Pezzin (Bain de Bretagne) & Boulangerie Douceur Sucrée (Bain de Bretagne)
Saucisserie et rôti de porc: Saveur de Bain de Bretagne
Sauté de porc: Bernard Jean Floc'h ou Cheville 35
Crêpes et galettes: Le Guen (La Chapelle Bouëxic) & Colas (Chateaugiron)
Pommes: Les vergers du Gretay (Essé)
Lait: Gaec de la Roche (Pancé)

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CJZKCQ

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

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

Plat végétarien



Producteurs locaux

Pain: Boulangerie Pezzin (Bain de Bretagne) & Boulangerie Douceur Sucrée (Bain de Bretagne)
Saucisserie et rôti de porc: Saveur de Bain de Bretagne
Sauté de porc: Bernard Jean Floc'h ou Cheville 35
Crêpes et galettes: Le Guen (La Chapelle Bouëxic) & Colas (Chateaugiron)
Pommes: Les vergers du Gretay (Essé)
Lait: Gaec de la Roche (Pancé)

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CJZKCQ

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.