



## LUNDI

### HORS D'ŒUVRE

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

## MARDI

Chou blanc (bio)  
râpé, jambon et  
fromage de brebis

## JEUDI

Potage de légumes

## VENDREDI

Œuf dur mayonnaise

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de bœuf  
aux champignons

Cuisse de poulet aux  
épices barbecue

Poisson pané

Mijoté de haricots  
rouges à la Mexicaine

Carottes braisées

Pommes rissolées

Gratin de chou-fleur

Riz

### PRODUIT LAITIER

### DESSERT

Fruit frais

Cocktail de fruits

Tarte au chocolat

Fromage blanc

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



**Producteurs locaux** \* Pain : boulangerie locale  
\* Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, SARL Saveurs des  
Prés Salés, Roz sur Couesnon  
\* Yaourt et lait du Petit Gué  
\* Porc HVE : Société Jean Floc'h

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



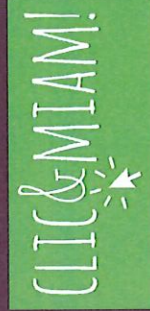
**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



**Produits issus de l'agriculture biologique**



**Plat végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : fgklltr




LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron 



Friand au fromage



Crème de potiron 

Rosette et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade  Salade verte 

Emincé de poulet thaï  Haricots au beurre 

Saucisse grillée  Poêlée de carottes 

Lieu sauce aux crustacés Semoule aux petits légumes 

PRODUIT LAITIER

Yaourt aux fruits

Fruit frais 

Riz au lait


Fruit frais 

DESSERT

Fruit frais

Fruit frais 

Riz au lait

Fruit frais 

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

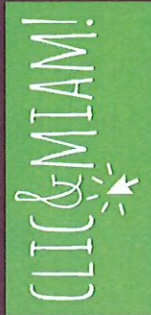
 **Producteurs locaux** \* Pain : boulangerie locale  
 \* Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon  
 \* Yaourt et lait du Petit Gué  
 \* Porc HVE : Société Jean Floch'h  
 Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

 **Produits issus de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
 Code à saisir : fgkltr


**LUNDI**
**HORS D'ŒUVRE**

Tortis aux légumes et maïs

Betteraves à la vinaigrette

Repas de Noël

Potage aux légumes

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Sauté de volaille à la normande

Merlu pané au citron

Boulettes de soja, tomates et basilic

Poêlée du chef

Riz

Petits pois

**PRODUIT LAITIER**
**DESSERT**

Fruit frais

Flan au caramel

Fruit frais

**MARDI**
**JEUDI**
 **VENDREDI**

**Beuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**

**Producteurs locaux** \* Pain : boulangerie locale

\* Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon

\* Yaourt et lait du Petit Gué

\* Porc HVE : Société Jean Floch

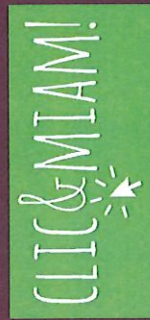
Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

**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 de saison**

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


**Produits issus de l'agriculture biologique**

**Plat végétarien**


Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : fgklltr