



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Carottes (bio) râpées aux épices	Chou chinois (bio) au fromage	Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots panachés	Hachis parmentier Salade verte	Marée du jour Torsades	Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule (bio) & légumes du tajine
PRODUIT LAITIER				
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc	Far breton	Fruit frais

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

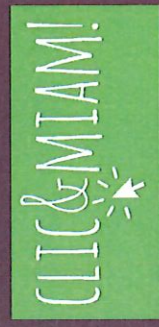
 **Producteurs locaux** * Pain : boulangerie locale
 * Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon
 * Yaourt et lait du Petit Gué
 * Porc HVE : Société Jean Floch'h
 Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 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

Code à saisir : fgkltr



LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Pennes sauce
napolitaine



PRODUIT LAITIER

DESSERT

Fruit frais



MARDI

Salade de riz, petits
pois, maïs en
vinaigrette

JEUDI

Taboulé

VENDREDI

Endives et salade au
Gouda et croûtons



Poulet grand-mère

Merguez

Filet de poisson aux
petits légumes

Haricots verts

Chou-fleur

Riz

Beignet

Fruit frais



Yaourt velouté

 **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



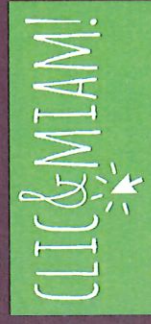
Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique













Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : fgkltr

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Salade mimosa 	2ème temps d'animation	Céleri râpé aux pommes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet Tandoori  Semoule 	Dahl de lentilles  Riz 		Poisson meunière Pommes de terre
PRODUIT LAITIER				
DESSERT	Flan nappé au caramel 	Fruit frais 		Fruit frais 

 **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'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

Code à saisir : fgkltr



LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette 

MARDI

Mousse de foie

JEUDI

Macédoine de légumes 

VENDREDI

Riz au thon tomate

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pané au fromage  Tortis 

Bœuf au paprika Carottes braisées 

Jambon braisé Purée 

Lieu sauce dieppoise Fondue de poireaux 

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais 

Fromage blanc

Clafoutis aux fruits



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'

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



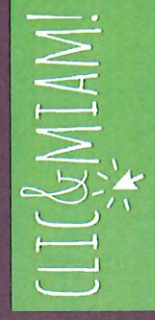
Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Code à saisir : fgklltr



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

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

Chou chinois râpé,
jambon et fromage
de brebis

Œuf dur mayonnaise

Râpé de légumes

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Boulettes de boeuf
aux champignons

Poulet aux épices
barbecue

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine

Poisson pané

PRODUIT LAITIER

Petits pois

Pommes rissolées

Riz

Gratin de chou-fleur

DESSERT

Fruit frais

Yaourt de la Ferme
du Petit Gué

Fruit frais

Brownie



Boeuf, 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 Près 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
Code à saisir : fgklltr


LUNDI
HORS D'ŒUVRE

 Carottes (bio) râpées
au citron

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Reblochonade



Salade verte

PRODUIT LAITIER
DESSERT

Fromage blanc


MARDI

Salade de riz

Emincé de poulet thaï

Haricots beurre

 Flan nappé au
caramel

JEUDI

 Salade César (salade,
poulet, croûtons,
sauce au parmesan)


Galette et saucisse



Salade verte

 Riz au lait du Petit
Gué

 VENDREDI

Concombre bulgare

 Lieu sauce aux
crustacés

Semoule

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

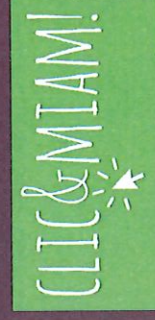
Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Code à saisir : fgklltr