

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

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite.

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

Les viandes entières de bœuf, de volaille, de porc et dinde de notre restaurant sont 100% françaises.

Producteurs locaux:
 * Lait : Crèmerie de la Rance, Plouër sur Rance
 * Porc frais (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux (Sud Dinan)
 * Saucisse : du Pays de Dinan
 * Pommes de terre, carottes et poireaux : Gaec de la Tourlourette, Saint-Malo



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : kdsjef

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Melon



Rillettes et cornichons

Tomates et maïs



Concombre bulgare



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Poulet rôti

Bœuf à la provençale

Rôti de porc au jus

Poisson du jour

Pommes rissolées

Petits pois

Coquillettes

Semoule / Epinards

DESSERT

Mousse au chocolat

Fruit frais



Ile flottante

Brownie

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite.



Produit de saison

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



Les viandes entières de bœuf, de volaille, de porc et dinde de notre restaurant sont 100% françaises.



Producteurs locaux:

- * Lait : Crèmerie de la Rance, Plouër sur Rance
- * Porc frais (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux (Sud Dinan)
- * Saucisse : du Pays de Dinan
- * Pommes de terre, carottes et poireaux : Gaec de la Tourlourette, Saint-Malo



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : kdsjef

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Pastèque

Râpé de courgettes et
carottes au curry



Piémontaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Jambon grillé sauce
charcutière

Boulettes de bœuf

Poisson pané au citron

Filet de dinde aux
pommes

Lentilles au jus

Poêlée du chef

Riz

Gratin de brocolis et
mozzarella

DESSERT

Fruit frais



Riz au lait au caramel

Fruit frais



Far breton

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite.



Produit de saison

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



Les viandes entières de bœuf, de volaille, de porc et dinde de notre restaurant sont 100% françaises.



Producteurs locaux:

- * Lait : Crèmerie de la Rance, Plouër sur Rance
- * Porc frais (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux (Sud Dinan)
- * Saucisse : du Pays de Dinan
- * Pommes de terre, carottes et poireaux : Gaec de la Tourlourette, Saint-Malo



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : kdsjef

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé au surimi	Concombre et fromage de brebis	Salade de pâtes, dés de volaille et fromage	Melon et pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts	Pâtes à la bolognaise	Sauté de porc Carottes glacées	Brandade de poisson Salade verte
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais	Chou à la crème	Compote de fruits

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite.

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

Les viandes entières de bœuf, de volaille, de porc et dinde de notre restaurant sont 100% françaises.

Producteurs locaux:
 * Lait : Crèmerie de la Rance, Plouër sur Rance
 * Porc frais (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux (Sud Dinan)
 * Saucisse : du Pays de Dinan
 * Pommes de terre, carottes et poireaux : Gaec de la Tourlourette, Saint-Malo



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

Code à saisir : kdsjef

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre,
jambon et tomates



Crêpe au fromage

Melon



Pâté de foie

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Paupiette de veau
sauce paprika

Carbonade de bœuf

Couscous maison

Carbonara de poisson

Petits pois à la française

Gratin de courgettes,
tomates et fromage

Semoule / Légumes du
couscous

Pâtes

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré

Entremets au chocolat

Fruit frais



Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite.

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

Les viandes entières de bœuf, de volaille, de porc et dinde de notre restaurant sont 100% françaises.

Producteurs locaux:

- * Lait : Crèmerie de la Rance, Plouër sur Rance
- * Porc frais (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux (Sud Dinan)
- * Saucisse : du Pays de Dinan
- * Pommes de terre, carottes et poireaux : Gaec de la Tourlourette, Saint-Malo



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

Code à saisir : kdsjef

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri aux pommes



Tomates vinaigrette



Œuf mayonnaise

Concombre, maïs et fromage



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Hachis parmentier

Lieu aux petits légumes

Sauté de porc au curry

Printanière de légumes

Salade verte



Riz

Haricots verts

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc et coulis de fruits

Fruit frais



Framboisier

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite.



Produit de saison

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



Les viandes entières de bœuf, de volaille, de porc et dinde de notre restaurant sont 100% françaises.



Producteurs locaux:

- * Lait : Crèmerie de la Rance, Plouër sur Rance
- * Porc frais (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie, les Champs Géraux (Sud Dinan)
- * Saucisse : du Pays de Dinan
- * Pommes de terre, carottes et poireaux : Gaec de la Tourlourette, Saint-Malo



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : kdsjef

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !