

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pâté de campagne

Pastèque



Ascension

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Paupiette de dinde
sauce barbecue

Boulettes de soja,
tomate & basilic



Carottes au cumin



Pommes de terre
rissolées

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé



Produit de saison

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



Un élément issu de l'agriculture biologique compose votre repas chaque jour.



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



Repas végétarien



Produits locaux

- * Boulangeries locales / Pain "bio" du Fournil Gourmand
- * Fromage blanc: producteur laitier Gaec Beaugendre à Parcé
- * Œufs: crèmerie de la Rance à Plouer sur Rance
- * Fruits et légumes: Marché d'Intérêt Régional à Rennes

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine](#)

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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Q57GGV

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de volaille &
Ketchup

Haricots beurre



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



MARDI

Salade de
concombre, oignons
rouges & Edam



Hachis parmentier

Salade verte



Fromage ou Laitage

Flan nappé au
caramel



Un élément issu de l'agriculture biologique compose votre repas chaque jour.



Repas végétarien

JEUDI

Taboulé

Lieu sauce au chorizo
& poivrons

Courgettes sautées



Fromage ou Laitage

Liégeois à la vanille

VENDREDI

Melon



Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine



Riz



Fromage ou Laitage

Fruit frais



[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine](#)

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.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Q57GGV

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pentecôte


Friand au fromage

Pastèque 

Pâté de foie

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Émincé de dinde
tandoori

Couscous de pois
chiches aux fruits
secs 

Carbonara de
poisson

Petits pois 

Semoule 

Farfalles

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Yaourt nature sucré

Marbré

Fruit frais  



Produit de saison

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



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



Produits locaux

- * Boulangeries locales / Pain "bio" du Fournil Gourmand
- * Fromage blanc: producteur laitier Gaec Beaugendre à Parcé
- * Œufs: crèmerie de la Rance à Plouer sur Rance
- * Fruits et légumes: Marché d'Intérêt Régional à Rennes



Un élément issu de l'agriculture biologique compose votre repas chaque jour.



Repas végétarien

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine](#)

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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Q57GGV