

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	Feuilleté au fromage Verrine de betteraves & crème fouettée Pêche au thon	Carottes râpées aux épices Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges Andouille	Chou chinois à l'emmental Œuf mayonnaise Salade de blé au jambon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Sauté de dinde au lait de coco Epaule d'agneau à l'ail confit Riz / Haricots panachés	Hachis parmentier Escalope de volaille à la crème Salade verte Blettes sautées à l'ail et crème / Purée	Tajine de pois chiches aux fruits secs Couscous Semoule / Légumes du chef
DESSERTS		Fruit frais Cake aux fruits confits Cocktail de fruits Entremets au café & crème fouettée au cacao	Fromage blanc aux brisures de biscuits Blanc-manger et son coulis Fruit frais Fondant au chocolat	Fruit frais Tarte à l'orange meringuée Crème normande Smoothie

Lundi de Pâques	Feuilleté au fromage Sauté de dinde au lait de coco Riz / Haricots panachés Fruit frais	Carottes râpées aux épices Hachis parmentier Salade verte Fromage blanc aux brisures de biscuits	Chou chinois à l'emmental Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule / Légumes du chef Fruit frais
-----------------	--	---	---

**MOVE**  
your plate  
La proposition de menu équilibré !



**Produits locaux**

Saucisserie: charcuterie des Trois Rivières aux Grands Fougerets  
Viande de porc: Bernard Jean Floch à Locminé  
Viande de volaille: Société Bretonne de Volaille à Saint Jean Brevelay  
Crêpes & galettes: Crêperie Colas à Chateaugiron  
Lait bio: La Crème Rit à Guiliers  
Légumes bio: La Filière Bio dans le 56  
Pain des boulangeries Bonno & Maison Viel à Questembert  
Beignet des Gourmandises de Brocéliande à Ploermel



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

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

**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement 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](http://www.clicetmiam.fr)  
**Code à saisir : mqdbng**

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Salade de riz, petits pois, maïs et vinaigrette  
Carottes râpées  
Cervelas aux fines herbes



Chou blanc au jambon et fromage  
Toast au fromage de chèvre  
Œuf mimosa



Macédoine de légumes  
Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousses de soja  
Betteraves à l'orange

Endives, salade, Gouda et croûtons  
Salade au Bleu  
Pommes de terre et vinaigrette à l'échalote



**PLATS CHAUDS ET GARNITURES**

Nuggets de volaille  
Boudin noir aux pommes  
Pommes de terre vapeur / Fricassée de carottes jaunes et oranges

Pennes à la bolognaise  
Filet de julienne au citron  
Pennes / Endives braisées

Saucisse grillée (lycée La Touche)  
Gratin malouin (bœuf haché, chou-fleur & béchamel)  
Frites / Poêlée de légumes de saison

Curry de légumes au lait de coco  
Filet de poisson aux petits légumes  
Riz / Fondue de poireaux



**DESSERTS**

Yaourt velouté  
Pot de crème à la vanille  
Barre bretonne  
Fruit frais



Fruit frais  
Liégeois  
Cocktail de fruits exotiques  
Millefeuille au caramel



Fruit frais  
Crumble  
Crème fermière aux fruits  
Chou au chocolat



Donut  
Semoule au lait aux pépites de chocolat  
Fruit frais  
Compote de fruits



La proposition de menu équilibré !

Salade de riz, petits pois, maïs et vinaigrette  
Nuggets de volaille  
Pommes de terre vapeur / Fricassée de carottes jaunes et oranges  
Yaourt velouté

Chou blanc au jambon et fromage  
Pennes à la bolognaise  
Fruit frais

Macédoine de légumes  
Saucisse grillée (lycée La Touche)  
Frites / Poêlée de légumes de saison  
Fruit frais

Endives, salade, Gouda et croûtons  
Curry de légumes au lait de coco  
Riz / Fondue de poireaux  
Donut



**Produits locaux**

Saucisserie: charcuterie des Trois Rivières aux Grands Fougerets  
Viande de porc: Bernard Jean Floch à Locminé  
Viande de volaille: Société Bretonne de Volaille à Saint Jean Brevelay  
Crêpes & galettes: Crêperie Colas à Chateaugiron  
Lait bio: La Crème Rit à Guilliers  
Légumes bio: La Filière Bio dans le 56  
Pain des boulangeries Bonno & Maison Viel à Questembert  
Beignet des Gourmandises de Brocéliande à Ploerme!



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



**Produit de saison**

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



**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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

Code à saisir : mqdbng

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange  Salade aux raisins frais (fromage, jambon, salade verte)  Mousse de thon & ciboulette	Betteraves à la ciboulette Assiette de crudités  Macédoine de légumes au thon	Pizzetta Andouille & cornichons Pomelo 	Céleri mimosa  Taboulé à la menthe fraîche Rillettes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poulet sauce tandoori Tajine d'agneau Semoule / Julienne de légumes	Dahl de lentilles  Paupiette de veau Riz / Haricots beurre	Mijoté de porc & graine de moutarde Quiche au thon Blé / Petits pois	Gratin de poisson à la bretonne  Tortilla de patatas Purée de butternut / Pommes de terre
DESSERTS	Flan nappé au caramel Fromage blanc stracciatella Duo de pomme & poire au four à la cannelle Fruit frais 	Fruit frais  Crème mousseline à l'abricot Grillé à l'ananas Rocher à la noix de coco glacé au chocolat	Fruit frais  Marquise au chocolat & crème anglaise Mousseline aux fruits Gratin de fruits rouges au mascarpone	Gâteau aux pommes Financier Entremets à la vanille, chantilly et caramel au beurre salé Fruit frais 
	Carottes râpées à l'orange Poulet sauce tandoori Semoule / Julienne de légumes Flan nappé au caramel	Betteraves à la ciboulette Dahl de lentilles Riz / Haricots beurre Fruit frais	Pizzetta Mijoté de porc & graine de moutarde Blé / Petits pois Fruit frais	Céleri mimosa Gratin de poisson à la bretonne Purée de butternut / Pommes de terre Gâteau aux pommes

**MOVE** your plate  
La proposition de menu équilibré !



**Produits locaux**

Saucisserie: charcuterie des Trois Rivières aux Grands Fougerets  
 Viande de porc: Bernard Jean Floch à Locminé  
 Viande de volaille: Société Bretonne de Volaille à Saint Jean Brevelay  
 Crêpes & galettes: Crêperie Colas à Chateaugiron  
 Lait bio: La Crème Rit à Guiliers  
 Légumes bio: La Filière Bio dans le 56  
 Pain des boulangeries Bonno & Maison Viel à Questembert  
 Beignet des Gourmandises de Brocéliande à Ploermel



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



**Produit de saison**

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



**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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

Code à saisir : mqdbng