

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Lundi de Pâques

Duo de râpés au curry
Concombre à la crème
Guacamole & chips tortillas



Tomates à la mozzarella
Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et ciboulette
Saucisson à l'ail



Cake au fromage
Pamplemousse
Salade César



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de blé
Canette braisée au miel
Semoule / Bâtonnière de légumes



Bœuf de bœuf à la méditerranéenne
Calamars à la romaine
Crumbel de légumes / Frites

Filet de poisson sauce aurore
Gratin de tortis aux lardons
Gratiné de chou-fleur / Tortis trois couleurs

DESSERTS

Cocktail de fruits
Fruit frais
Crème à la vanille
Chou à la chantilly



Far
Entremets au chocolat et billes croc'
Fruit frais
Moelleux aux amandes



Fruit frais
Ile flottante
Pain perdu
Petits suisses



Lundi de Pâques

Duo de râpés au curry
Nuggets de blé
Semoule / Bâtonnière de légumes
Cocktail de fruits

Tomates à la mozzarella
Bœuf de bœuf à la méditerranéenne
Crumbel de légumes / Frites
Far

Cake au fromage
Filet de poisson sauce aurore
Gratiné de chou-fleur / Tortis trois couleurs
Fruit frais



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



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



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.



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

Code à saisir : mqdbng

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves aux pommes Tomates et mozzarella Salade de riz, haricots rouges et légumes	Concombres, oignons rouges & Edam Champignons à la Grecque Saucisson sec	Jeudi 1er mai - Fête du travail	Radis Râpé de courgettes sauce au yaourt Crêpe au fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Julienne au beurre citronné Haricots beurre / Pâtes	Hachis parmentier Omelette Salade verte Gratin d'aubergines tomates & fromage de brebis / Purée		Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Chipolatas Riz / Tomates Provençale
DESSERTS	Fromage blanc Flan nappé au caramel Muffin Fruit frais	Fruit frais Banane au chocolat Crème dessert à la vanille Cookies		Mousse au chocolat Crème brûlée Fruit frais Chausson aux pommes
	Salade de betteraves aux pommes Cordon bleu Haricots beurre / Pâtes Fromage blanc	Concombres, oignons rouges & Edam Hachis parmentier Salade verte Fruit frais	Jeudi 1er mai - Fête du travail	Radis Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz / Tomates Provençale Mousse au chocolat

MOVE tout 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 Guilliers
Légumes bio: La Filière Bio dans le 56
Pain des boulangeries Bonno & Maison Viel à Questembert
Beignet des Gourmandises de Brocéliande à Ploermel



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

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
Code à saisir : mqdbng