

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs 	Concombre sauce bulgare 	Jeudi 29 mai - Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel  Boulgour aux petits légumes	Boulettes de bœuf sauce poivre  Petits pois cuisinés 		
DESSERT	Fruit frais 	Donut		

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

*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

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

 **Produits issus de l'agriculture biologique**

 **Producteurs locaux:**

 **Plat végétarien**

- \* Yaourt et lait du Petit Gué
- \* Porc HVE : Société Jean Floc'h
- \* Pain : boulangerie locale \* Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://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 sauce vinaigrette 	Tomate farcie au thon 	Animation - Street Food - ASIE	Concombre à la crème 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre au poisson	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)  Panaché de haricots		Porc au thym  Carottes à la crème 
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais  		Muffin aux pépites

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

*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**

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

 **Producteurs locaux:**  
\* Yaourt et lait du Petit Gué  
\* Porc HVE : Société Jean Floc'h  
\* Pain : boulangerie locale \* Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon



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

Code à saisir : kdsjef

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de la Pentecôte	Salade de pommes de terre au poulet façon César	Concombre à la vinaigrette	Salade verte, fromage, tomates & jambon
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson pané  Epinards à la crème	Rôti de porc au jus  Riz	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)  Ratatouille
DESSERT		Fruit frais	Yaourt sucré	Tartelette aux fruits

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

*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

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

**Producteurs locaux:**  
 \* Yaourt et lait du Petit Gué  
 \* Porc HVE : Société Jean Floc'h  
 \* Pain : boulangerie locale \* Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon

**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : kdsjef

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coquillettes à la niçoise (coquillettes, thon, tomate & olives)	Pastèque	Tomates & mozzarella	Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce fromagère)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue  Carottes rôties	Boulettes de veau  Semoule	Bœuf à la méditerranéenne  Pommes de terre rissolées	Filet de poisson sauce aurore  Chou-fleur (bio) gratiné sauce béchamel
DESSERT	Cocktail de fruits	Yaourt aromatisé	Far	Fruit frais

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

*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

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

**Produits issus de l'agriculture biologique**

**Producteurs locaux:**

**Plat végétarien**

\* Yaourt et lait du Petit Gué

\* Porc HVE : Société Jean Floc'h

\* Pain : boulangerie locale \* Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : kdsjef

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves aux pommes 	Concombre, oignons rouges & Edam 	Taboulé	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille & Ketchup  Haricots beurre 	Hachis parmentier  Salade verte 	Lieu sauce au chorizo & poivrons  Courgettes sautées	Sauté de porc au curry  Riz 
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais 	Chausson aux pommes	Mousse au chocolat

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

*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**

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

 **Producteurs locaux:**

- \* Yaourt et lait du Petit Gué
- \* Porc HVE : Société Jean Floc'h
- \* Pain : boulangerie locale \* Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : kdsjef

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette 	Pastèque 	Salade de croûtons et lardons 	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce moutarde  Petits pois cuisinés 	Hamburger  Chips	Emincé de dinde Tandoori  Potatoes	Poisson du jour  Purée de légumes
DESSERT	Fruit frais 	Glace	Fruit frais 	Marbré

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

*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**

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

 **Producteurs locaux:**  
\* Yaourt et lait du Petit Gué  
\* Porc HVE : Société Jean Floc'h  
\* Pain : boulangerie locale \* Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon



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

Code à saisir : kdsjef

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