

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis au poulet et maïs	Salade Coleslaw 	Salade de maïs, haricots rouges et thon	Betteraves au vinaigre balsamique 	Potage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel  Haricots verts sautés 	Sauté de poulet aux champignons  Pommes rissolées	Paupiette de veau au jus  Semoule aux épices 	Boulettes de soja, tomates et basilic   Poêlée du chef	Merlu pané au citron  Riz
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Mousse au caramel au beurre salé	Chou à la crème	Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux.

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

 **Plat végétarien**

 **20% de produits issus de l'agriculture biologique composent votre menu.**

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

 **Producteurs locaux**  
\* Le lait entier pour nos desserts provient du GAEC le Lait des Champs - Bazouges du Désert (35)  
\* Le pain : boulangerie La Floriantine - Fougères  
\* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : VFER553

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz (bio) au surimi, ciboulette et morue 	Salade croquante au chou chinois au fromage 	Terrine de campagne	Taboulé à l'orientale 	Velouté de butternut 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pilon de poulet  Petits pois	Pâtes (bio) à la Napolitaine 	Jambalaya  Riz 	Dos de colin meunière  Purée de potiron 	Fondant de porc au miel  Haricots blancs au thym
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais 	Fruit frais 	Muffin aux pépites	Flan au chocolat

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux.

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

 **Plat végétarien**

 **20% de produits issus de l'agriculture biologique composent votre menu.**

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

 **Producteurs locaux**  
\* Le lait entier pour nos desserts provient du GAEC le Lait des Champs - Bazouges du Désert (35)  
\* Le pain : boulangerie La Floriantine - Fougères  
\* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : VFER553

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre	Carottes râpées 	Céleri aux pommes 	Repas de Noël	Potage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco  Haricots verts 	Rôti de porc  Purée	Nuggets de poulet  Poêlée de légumes 		Poisson du jour  Semoule
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc aux Spéculoos	Gâteau de semoule aux raisins		Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux.

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

 **Plat végétarien**

 **20% de produits issus de l'agriculture biologique composent votre menu.**

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

 **Producteurs locaux**  
\* Le lait entier pour nos desserts provient du GAEC le Lait des Champs - Bazouges du Désert (35)  
\* Le pain : boulangerie La Floriantine - Fougères  
\* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : VFER553

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !