

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
DESSERT					

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

Code à saisir : VFER553

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette 	Chou blanc aux lardons 	Potage 	Carottes râpées à l'orange  
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Nuggets de blé sauce tomate  Semoule	Curry de volaille Pâtes 	Jambon braisé à l'ananas Purée au lait bio 	Boulettes de boeuf aux champignons Haricots verts à l'ail
DESSERT		Chocolat liégeois	Fruit frais 	Fromage blanc	Galette des rois

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

Code à saisir : VFER553

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz (bio), surimi et maïs 	Céleri (bio), jambon et fromage  	Œuf dur et mayonnaise	Potage	Coleslaw  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de poulet aux épices barbecue Printanière de légumes	Merlu pané Pommes sautées	Pizza Salade verte  	Rôti de porc aux pommes Gratin de chou- fleur 	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Compote de pomme et banane	Tarte au chocolat	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

Code à saisir : VFER553

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron 	Crêpe au fromage	Chou-fleur sauce cocktail	Crème de potiron	Rosette et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonade  Salade verte 	Carbonade de bœuf Poêlée campagnarde	Raviolis gratinés Salade verte 	Saucisse grillée Lentilles cuisinées / Salade verte 	Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais 	Flan pâtissier	Riz au lait 	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

Code à saisir : VFER553

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis au poulet et maïs	La Coleslaw 	Terrine de légumes	Betteraves à l'orange 	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel Haricots verts sautés 	Emincé de dinde aux champignons Pommes rissolées	Paupiette de veau au jus Semoule aux épices 	Boulettes de soja, tomates et basilic  Coquillettes	Merlu pané au citron Carottes
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Mousse au caramel au beurre salé	Compote	Brownie

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

Code à saisir : VFER553

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade  	Riz au surimi & ciboulette	Haricots verts au thon	Taboulé à l'orientale 	Velouté de tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la Napolitaine 	Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois à la française	Jambalaya Riz	Dos de colin meunière Purée de potiron et pommes de terre 	Sauté de porc Haricots blancs au thym
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais  	Entremets au chocolat 	Crêpe pour la chandeleur	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

Code à saisir : VFER553

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