

	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 Banette Outrequin - 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	Taboulé 	Carottes râpées 	8 mai	Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage  Ratatouille	Paupiette sauce aux champignons Riz			
DESSERT	Fruit frais 	Crème 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 Banette Outrequin - 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	Tomates à la vinaigrette 	Duo de carottes et courgettes en vinaigrette 	Salade verte, Edam et Gouda 	Rillettes du Mans	Salade de pommes de terre au surimi
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson pané Semoule	Pilons de poulet Riz Créole 	Pâtes à la bolognaise	Rôti de porc au miel et à la moutarde Gratin de brocolis et mozzarella 	Steak de lentilles  Piperade
DESSERT	Yaourt velouté	Fruit frais 	Fruit frais 	Riz au lait	Mousse 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 Banette Outrequin - 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	Pentecôte	Concombre sauce Bulgare 	Oeuf mayonnaise 	Emincé de céleri au jambon  	Salade, emmental, tomates, maïs et fromage  
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Nuggets de poulet Petits pois cuisinés	Rougail de saucisse Riz basmati	Steak haché Pommes de terre rissolées	Pané au fromage  Epinards à la béchamel/coquillettes au beurre
DESSERT		Fruit frais 	Poire Liégeoise	Entremets au chocolat	Crème dessert à la vanille

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 Banette Outrequin - 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 à la vinaigrette 	Crêpe au fromage	Emincé bicolore 	Pâté de campagne	Tomates vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Pommes de terre	Boulettes de pois chiches  Panaché de haricots 	Tajine de poulet aux fruits secs Semoule (bio)/légumes du tajine 	Poisson du jour sauce au beurre blanc Riz 	Porc au thym Carottes à la crème 
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais 	Milk shake	Compote de fruits	Muffin aux pépites

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 Banette Outrequin - 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 !**