

	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.**

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

 **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 vinaigrette 	Potage 	Wrap de crudités 	Crêpe au fromage	Chou chinois au fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots panachés	Poisson pané Coquillettes	Quiche lorraine Salade verte 	Hachis parmentier Salade verte  	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule (bio) / légumes du tajine 
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc aux Spéculoos	Semoule au lait et raisins	Fruit frais 	Entremets 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.**

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

 **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	11 novembre	Chou blanc et fromage 	Emincé bicolore  	Potage	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Cordon bleu Semoule 	Poulet façon grand-mère Pureé	Saucisse grillée Chou-fleur 	Curry de légumes au lait de coco  Riz 
DESSERT		Liégeois au chocolat	Ile flottante	Donut	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.**

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

 **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	Carottes râpées à l'orange 	Céleri rémoulade 	Salade du chef 	Velouté de légumes 	Saucisson à l'ail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de poulet tandoori Pommes de terre rissolées	Falafels  Riz 	Lasagnes Salade verte 	Mijoté de porc à la graine de moutarde Petits pois	Poisson Meunière Purée de butternut 
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais 	Poire pâtissière au chocolat	Fruit frais 	Gâteau aux pommes


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.**

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

 **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 vinaigrette	Riz au thon 	Chou blanc aux lardons 	Potage 	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage Tortis	Lieu sauce dieppoise Carottes vichy	Curry de volaille Riz 	Bœuf bourguignon Purée	Jambon braisé Haricots verts à l'ail 
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais 	Milk shake aux fruits rouges	Fruit frais 	Moelleux aux noisettes


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.**

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

 **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 !**