


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Carottes râpées vinaigrette 	Endives, jambon et fromage	Betteraves vinaigrette	Radis noir et pommes, vinaigrette au curry 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Haricots verts	Pâtes à la carbonara	Rôti de veau forestier Bâtonnière de légumes	Couscous Semoule / Légumes du couscous	Poisson aux petits légumes Gratin d'épinards et pommes de terre
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré	Gâteau de semoule	Fruit frais 	Roulé à la confiture

Le fromage vous est proposé une fois par semaine.

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

 **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



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					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
DESSERT					

Le fromage vous est proposé une fois par semaine.

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

 **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



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					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
DESSERT					

Le fromage vous est proposé une fois par semaine.

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

 **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



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	 <p>LUNDI <i>de Pâques</i></p>	Betteraves en vinaigrette	Pomelo 	Tomates et mozzarella	Cake aux légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Jambon grillé	Pizza	Chili con carne	Filet de poisson à l'oseille
DESSERT		Petits pois à la Française	Salade verte 	Riz	Gratin breton
		Fruit frais 	Flan nappé	Entremets au chocolat	Cocktail de fruits

Le fromage vous est proposé une fois par semaine.

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

 **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



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	Concombre en vinaigrette 	Salade de blé		Carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates 	Salade, jambon, fromage et tomates 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Purée	Filet de merlu pané Gratin de courgettes		Bœuf au paprika Semoule	Pilon de poulet sauce Tex Mex Ratatouille/riz
DESSERT	Fruit frais 	Mousseline à la fraise		Fruit frais 	Brownie

Le fromage vous est proposé une fois par semaine.

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

 **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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VFER553

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