

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson à l'ail Salade verte et Edam Piémontaise	Salade de pois chiches Œuf mayonnaise Pomelo	Riz au thon tomate Rosette Betteraves aux herbes	Macédoine et maïs Crêpe au fromage Radis
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets Végétarien Cordon bleu Tortis Brocolis (bio) au beurre	Boeuf au paprika Pavé de saumon sauce Provençale Carottes vichy Semoule	Chipolatas Paupiette de veau Blé Poêlée forestière (champignons)	Lieu sauce dieppoise Sauté de dinde au romarin Epinards Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Crème dessert à la vanille Faiselle au caramel	Chocolat liégeois Gâteau aux framboises Fruit frais	Compote de pommes Fruit frais Millefeuille	Gaufre Fruit frais Mousse au caramel & Carambar
	Saucisson à l'ail Nuggets Végétarien Tortis Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de pois chiches Boeuf au paprika Carottes vichy Fromage ou Laitage Chocolat liégeois	Riz au thon tomate Chipolatas Blé Fromage ou Laitage Compote de pommes	Macédoine et maïs Lieu sauce dieppoise Epinards Fromage ou Laitage Gaufre

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



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



**Fournisseurs locaux**

Yaourts natures, sucrés et aromatisés bio :  
Bara'laezh GAEC la ferme de Kerdudal à Riec-Sur-Belo  
Crêpes : crêperie Le Guen à La Chapelle-Bouëxic



**Les préparations sont faites avec du lait Bleu Blanc Cœur**



**Produit Bio**



**Plat végétarien**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)



Code à saisir : VCD0GB