








	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri râpé à la moutarde à l'Ancienne  Salami Salade de quinoa	Friand au fromage Chou-fleur sauce cocktail Toast aux rillettes de sardines	Concombre Bulgare Salade piémontaise Endives aux noix & fromage 	Terrine de campagne au poivre vert Pamplemousse Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan) 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin de gnocchis à la tomate et au basilic  Boudin blanc aux pommes Brunoise de légumes  Gnocchis	Sauté de dinde à l'Indienne Calamars à la romaine Haricots beurre Riz	Saucisse grillée Pavé de cabillaud au chorizo Poêlée de carottes Semoule 	Lieu sauce aux crustacés Filet de poulet rôti Frites Butternut (bio) confite 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fromage blanc et Spéculoos Moelleux aux abricots  Fruit frais	Fruit frais   Quatre-quarts et crème Anglaise Flan au caramel	Gâteau au chocolat Abricots melba Fruit frais 	Fruit frais  Yaourt aux fruits Crumble aux pommes



Céleri râpé à la moutarde à l'Ancienne Gratin de gnocchis à la tomate et au basilic Brunoise de légumes Fromage ou Laitage Fromage blanc et Spéculoos	Friand au fromage Sauté de dinde à l'Indienne Haricots beurre Fromage ou Laitage Fruit frais	Concombre Bulgare Saucisse grillée Poêlée de carottes Fromage ou Laitage Gâteau au chocolat	Terrine de campagne au poivre vert Lieu sauce aux crustacés Frites Fromage ou Laitage Fruit frais
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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



Code à saisir : VCD0GB