

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz, petits pois, maïs en vinaigrette Rillettes de poisson Thaï Râpé de chou au lard sauce soja & vinaigre de riz	Emincé bicolore Lentilles vertes & saumon fumé Cervelas aux fines herbes	Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousses de soja Toast au fromage de chèvre et miel Betteraves à l'orange	Œuf Mimosa Salade au Gouda et croûtons Pommes de terre, vinaigrette à l'échalote
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Bolognaise Filet de julienne au citron Pennes Poêlée méridionale	Sauté de dinde à la normande Boudin noir aux pommes Fricassée de carottes jaunes et oranges Frites	Merguez Filet de poisson Meunière Semoule Ratatouille	Curry de légumes Cuisse de canette braisée Riz Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Liégeois Cocktail de fruits exotiques	Donut Crème fermière aux fruits Fruit frais	Yaourt velouté Barre bretonne Fruit frais	Fruit frais Gaufrette à la vanille Compote
	Salade de riz, petits pois, maïs en vinaigrette Bolognaise Pennes Fromage ou Laitage Fruit frais	Emincé bicolore Sauté de dinde à la normande Fricassée de carottes jaunes et oranges Fromage ou Laitage Donut	Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousses de soja Merguez Semoule Fromage ou Laitage Yaourt velouté	Œuf Mimosa Curry de légumes Riz 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