

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées Pâté de campagne Haricots rouges & maïs	Friand au fromage Endives aux pommes Pommes de terre au surimi	2ème temps d'animation	Taboulé (bio) à la menthe fraîche Haricots verts au vinaigre balsamique Rillettes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de poulet Tandoori Saucisses de Strasbourg Purée de pommes de terre au lait bio Julienne de légumes	Boulettes de soja, tomates et basilic Steak haché sauce ketchup Riz Haricots beurre		Poisson meunière Tortilla de patatas (omelette aux pommes de terre) Purée de butternut Potatoes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERTS	Flan nappé au caramel Fromage blanc straciatella Fruit frais	Fruit frais Crème mousseline à l'abricot Grillé à l'ananas		Fruit frais Crème au caramel Gâteau aux noix et chocolat



Carottes râpées Filet de poulet Tandoori Purée de pommes de terre au lait bio Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Friand au fromage Boulettes de soja, tomates et basilic Riz Fromage ou Laitage Fruit frais	2ème temps d'animation	Taboulé (bio) à la menthe fraîche Poisson meunière Purée de butternut 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