

M
E
N
U

D
U

M
I
D
I

HORS D'ŒUVRE

Salade de pâtes au surimi

Cake au chorizo

Salade de chou rouge et pommes



MARDI

Carottes râpées au citron et persil

Pâté de campagne

Salade à la mexicaine



MERCREDI

Mousse de foie

Endives, noix et pommes

Riz niçois



JEUDI

Œuf dur mayonnaise

Salade de blé au jambon

Chou chinois au fromage



VENDREDI

Cœurs de palmier et tomates

Salade de pommes de terre, maïs et fromage

Duo de saucissons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de bœuf sauce barbecue

Filet de poisson

Julienne de légumes/semoule (bio)



Cuisse de poulet grillé

Omelette au chorizo

Frites/ratatouille (bio)



Bruschetta à la tomate, à la Mozzarella et au jambon

Paupiette de veau

Salade verte (bio)/potatoes



Crêpes au fromage

Poisson du jour

Riz/salsifis persillés



Poisson pané

Sauté de porc au jus

Gratin de chou-fleur/farfalles (bio)



DESSERT

Fruit frais

Crème dessert au chocolat

Beignet aux pommes



Yaourt aux fruits

Panna cotta & coulis exotique

Fruit frais



Compote et sablé breton

Riz au lait

Fruit frais



Fruit frais

Salade de fruits

Crème brûlée



Brownie

Compote de banane

Fruit frais



Salade de pâtes au surimi

Boulettes de bœuf sauce barbecue

Julienne de légumes/semoule (bio)

Fruit frais

Carottes râpées au citron et persil

Cuisse de poulet grillé

Frites/ratatouille (bio)

Yaourt aux fruits

Mousse de foie

Bruschetta à la tomate, à la Mozzarella et au jambon

Salade verte (bio)/potatoes

Compote et sablé breton

Œuf dur mayonnaise

Crêpes au fromage

Riz/salsifis persillés

Fruit frais

Cœurs de palmier et tomates

Poisson pané

Gratin de chou-fleur/farfalles (bio)

Brownie

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

Produit Bio

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

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

Plat végétarien

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr
Code à saisir : 93XOIS

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



**M
E
N
U

D
U

S
O
I
R**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Mortadelle Poireaux vinaigrette Salad'bar	Betteraves sauce vinaigrette Blé aux champignons, maïs et petits pois Salad'bar	Mousse de foie Salade César (salade verte, poulet, croûtons, sauce au parmesan) Salad'bar	Perlines au saumon Andouille et cornichons Salad'bar	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Steak haché de veau Sauté de volaille à la Provençale Brocolis Pâtes	Escalope de dinde à la crème Pavé de colin au curry Haricots verts Riz Pilaf	Hachis parmentier Blanquette de poisson Poêlée de légumes Purée de pommes de terre	Brochette de porc caramélisée Oignons rings Carottes Semoule	
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
DESSERT	Fruit frais/Yaourt aromatisé Dessert'bar	Fruit frais/Tarte aux myrtilles Dessert'bar	Fruit frais/Ile flottante Dessert'bar	Fruit frais/Salade de fruits frais Dessert'bar	

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

Produits locaux

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit Bio

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 93XOIS

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