



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U M I D I	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	Salade verte, Edam et Gouda Betteraves (bio) et fromage de brebis Rillettes et cornichons	Concombre Bulgare Salade piémontaise Endives aux noix & fromage	Terrine de campagne au poivre vert Pamplemousse Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan)
	PLAT CHAUD 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	Poisson Meunière Pintade au thym Pâtes/mélange campagnard	Saucisse grillée Pavé de cabillaud au chorizo Poêlée de carottes/semoule (bio)	Lieu sauce aux crustacés Filet de poulet rôti Frties/butternut (bio) confite
	DESSERT	Fromage blanc et Spéculoos Moelleux aux abricots Fruit frais	Fruit frais Quatre-quarts et crème Anglaise Flan au caramel	Crème dessert Gâteau à la noix de coco Fruit frais	Gâteau au chocolat Abricots melba Fruit frais	Fruit frais Yaourt aux fruits Crumble aux pommes



Céleri râpé à la moutarde à l'Ancienne	Friand au fromage	Salade verte, Edam et Gouda	Concombre Bulgare	Terrine de campagne au poivre vert
Gratin de gnocchis à la tomate et au basilic	Sauté de dinde à l'Indienne	Poisson Meunière	Saucisse grillée	Lieu sauce aux crustacés
Brunoise de légumes	Haricots beurre/riz	Pâtes/mélange campagnard	Poêlée de carottes/semoule (bio)	Frties/butternut (bio) confite
Fromage blanc et Spéculoos	Fruit frais	Crème dessert	Gâteau au chocolat	Fruit frais

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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Haricots verts, noix & vinaigrette balsamique Museau vinaigrette Salad'bar	Rillettes de poisson & gressins Endives aux pommes Salad'bar	Salade d'artichauts Assiette Anglaise Salad'bar	Nems Coleslaw aux oignons rouges Salad'bar	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Rôti de porc mariné Pavé de colin au citron Légumes panachés Boulgour aux petits légumes	Brochettes de porc marinées Hoki pané aux herbes Chou-fleur Semoule au curcuma	Boulettes de bœuf à la tomate Filet de lieu à la ciboulette Pommes Grenaille Petits pois aux échalotes	Nouilles sautées au poulet et aux légumes Sauté de porc au caramel Nouilles Poêlée asiatique	
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
DESSERT	Fruit frais/Cookies Dessert'bar	Fruit frais/Brochette de fruits Dessert'bar	Fruit frais/Compote Dessert'bar	Fruit frais/Banane au chocolat 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 !**