



M  
E  
N  
U  
  
D  
U  
  
M  
I  
D  
I

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	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	Frisée aux pommes, raisins & noix  Taboulé  Pâté de foie	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
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Bolognaise  Filet de julienne au citron  Pennes (bio)/poêlée médionnale	Sauté de dinde à la normande  Boudin noir aux pommes  Fricassée de carottes jaunes et oranges (bio)/frites	Calamars à la romaine  Poulet façon grand-mère  Boulgour (bio)/poêlée de légumes de saison	Merguez  Filet de poisson Meunière  Semoule/ratatouille (bio)	Curry de légumes  Cuisse de canette braisée  Riz/fondue de poireaux
DESSERT	Fruit frais  Liégeois  Cocktail de fruits exotiques	Donut  Crème fermière aux fruits  Fruit frais	Ile flottante  Fruit frais  Marbré	Yaourt velouté  Barre bretonne  Fruit frais	Fruit frais  Gaufrette à la vanille  Compote



Salade de riz, petits pois, maïs en vinaigrette  Bolognaise  Pennes (bio)/poêlée médionnale  Fruit frais	Emincé bicolore  Sauté de dinde à la normande  Fricassée de carottes jaunes et oranges (bio)/frites  Donut	Frisée aux pommes, raisins & noix  Calamars à la romaine  Boulgour (bio)/poêlée de légumes de saison  Ile flottante	Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousses de soja  Merguez  Semoule/ratatouille (bio)  Yaourt velouté	Œuf Mimosa  Curry de légumes  Riz/fondue de poireaux  Fruit frais
--	--	---	--	---

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

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

**Produit Bio**

**Plat végétarien**

**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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GKIL12

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

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
M E N U  D U  S O I R	HORS D'ŒUVRE	Riz, champignons, maïs & petits pois  Fenouil émincé à l'orange  Salad'bar	Céleri rémoulade  Sardines au citron  Salad'bar	Taboulé de chou-fleur persillé  Flamenküche  Salad'bar	Salade de légumes à la turque  Saucisson à l'ail  Salad'bar	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Chipolatas  Potimarron rôti  Semoule	Tarte au fromage  Risotto  Poêlée de légumes	Rôti de porc  Lentilles  Haricots verts	Kebab  Salade verte  Frites	
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	DESSERT	Fruit frais/Panna cotta  Dessert'bar	Fruit frais/Gaufre  Dessert'bar	Fruit frais/Mousse au chocolat  Dessert'bar	Fruit frais/Entremets au caramel  Dessert'bar	

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

**Produit Bio**

**Plat végétarien**

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

**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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GKIL12

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !