



M
E
N
U

D
U

M
I
D
I

HORS D'ŒUVRE

LUNDI

Carottes râpées 
Pâté de campagne
Haricots rouges & maïs

MARDI

Friand au fromage
Endives aux pommes 
Pommes de terre au surimi


MERCREDI

Salade (bio) Mimosa  
Mortadelle
Cake au fromage


JEUDI



2ème temps d'animation


VENDREDI


Taboulé (bio) à la menthe fraîche 
Haricots verts au vinaigre balsamique
Rillettes

PLAT CHAUD 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 (bio) 


Sauce carbonara
Fricassée de poisson
Salade verte 
Pâtes


Poisson meunière
Tortilla de patatas (omelette aux pommes de terre) 
Purée de butternut/potatoes

DESSERT

Flan nappé au caramel
Fromage blanc straciatella
Fruit frais 

Fruit frais 
Crème mousseline à l'abricot
Grillé à l'ananas

Poire pâtissière au chocolat
Cocktail de fruits
Fruit frais 

Fruit frais 
Crème au caramel
Gâteau aux noix et chocolat




Carottes râpées
Filet de poulet Tandoori
Purée de pommes de terre au lait bio/julienne de légumes
Flan nappé au caramel

Friand au fromage
Boulettes de soja, tomates et basilic
Riz/haricots beurre (bio)
Fruit frais


Salade (bio) Mimosa
Sauce carbonara
Salade verte
Poire pâtissière au chocolat


2ème temps d'animation


Taboulé (bio) à la menthe fraîche
Poisson meunière
Purée de butternut/potatoes
Fruit frais

 **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



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

Code à saisir : GKILI2

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
M E N U D U S O I R	HORS D'ŒUVRE	Toast aux rillettes de sardines Salade aux croûtons Salad'bar	Oeuf tartare Champignons à la crème de moutarde Salad'bar	Velouté de légumes Terrine de campagne au poivre vert Salad'bar	Artichaut et copeaux de parmesan Pommes de terre aux harengs & oignons rouges Salad'bar	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de cabillaud Poêlée de légumes Blé	Panini Salade verte	Endives au jambon Pommes Grenaille	Bruschetta aux champignons et mozzarella Salade verte	
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	DESSERT	Fruit frais/salade de fruits frais Dessert'bar	Fruit frais/Liégeois Dessert'bar	Fruit frais/Miroir au cassis Dessert'bar	Fruit frais/Tiramisu au cacao amer 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

Code à saisir : GKILI2

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