




M
E
N
U

D
U

M
I
D
I

HORS D'ŒUVRE



LUNDI

Céleri râpé à la moutarde à l'Ancienne 
Salami
Salade de quinoa


MARDI

Friand au fromage
Chou-fleur sauce cocktail
Toast aux rillettes de sardines


MERCREDI

Salade verte, Edam et Gouda 
Betteraves (bio) et fromage de brebis 
Rillettes et cornichons



JEUDI

Concombre Bulgare
Salade piémontaise
Endives aux noix & fromage 

VENDREDI


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
Gratin de gnocchis à la tomate et au basilic
Brunoise de légumes
Fromage blanc et Spéculoos


Friand au fromage
Sauté de dinde à l'Indienne
Haricots beurre/riz
Fruit frais

Salade verte, Edam et Gouda
Poisson Meunière
Pâtes/mélange campagnard
Crème dessert

Concombre Bulgare
Saucisse grillée
Poêlée de carottes/semoule (bio)
Gâteau au chocolat

Terrine de campagne au poivre vert
Lieu sauce aux crustacés
Frties/butternut (bio) confite
Fruit frais

 **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 : GKIL12

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	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 Légumes panachés Boulgour aux petits légumes	Brochettes de porc marinées Chou-fleur Semoule au curcuma	Boulettes de bœuf à la tomate Pommes Grenaille Petits pois aux échalotes	Nouilles sautées au poulet et aux légumes 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

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 : GKIL12

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