



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](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.

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GKIL12

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