

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rillettes et cornichons Tomates vinaigrette La niçoise	Melon Salade Marco polo Trio de légumes râpés vinaigrette	Pastèque Toast au Camembert et au miel Duo de saucissons	Salade de blé composée Cake aux légumes Concombre à la crème
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poisson meunière Sauté de veau à la bohémienne Semoule / Poêlée du chef	Paëlla au poulet Merguez grillées Riz (bio) / Piperade	Emincé de porc au miel et à la moutarde Encornets au curry et au lait de coco Gratin de brocolis et mozzarella (bio) / Frites	Crêpe au fromage Marmite de la mer Blé / Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Compote Gaufre Fruit frais	Glace Fruit frais Fromage blanc et Oréo	Velouté aux fruits Gâteau à la banane et au chocolat Fruit frais	Fruit frais Crème dessert Soupe de fruits rouges
	Rillettes et cornichons Poisson meunière Semoule / Poêlée du chef Fromage ou Laitage Compote	Melon Paëlla au poulet Riz (bio) / Piperade Fromage ou Laitage Glace	Pastèque Emincé de porc au miel et à la moutarde Gratin de brocolis et mozzarella (bio) / Frites Fromage ou Laitage Velouté aux fruits	Salade de blé composée Crêpe au fromage Blé / Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Fruit frais

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



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

Fournisseurs locaux

Yaourts natures, sucrés et aromatisés bio :
Bara'laezh GAEC la ferme de Kerdudal à Riec-Sur-Belo
Crêpes : crêperie Le Guen à La Chapelle-Bouëxic



Les préparations sont faites avec du lait Bleu Blanc Cœur



Produit Bio



Plat végétarien

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



Code à saisir : VCD0GB