



M  
E  
N  
U  
  
D  
U  
  
M  
I  
D  
I

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U  D U  M I D I	<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Taboulé Carottes râpées à l'aneth Betteraves à la vinaigrette	Salade, tomates et maïs Salade de pommes de terre, fromage, cornichons et oeuf Rillettes au saumon	Radis & beurre Saucisson à l'ail Salade de lentilles aux lardons	Concombre à la crème Pennes au thon, tomates et basilic Cervelas vinaigrette	Rosette et cornichons Bâtonnets de légumes auge au fromage blanc et curry Salade de riz au chorizo et fromage
	<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Pané au fromage Pavé de saumon à l'aneth Haricots verts au beurre / Potatoes	Pâtes à la bolognaise Lieu rôti aux herbes Pennes / Courgettes (bio)	Pilon de poulet mariné Calamars à la romaine Riz / Brocolis au thym	Fondant de porc aux champignons Œuf (bio) brouillés aux fromages Carottes glacées / Semoule (bio) épicée	Brandade de poisson (purée bio) Saucisse grillée Ratatouille Purée au lait (bio)
	<b>DESSERT</b>	Fruit frais Carpaccio d'ananas Liégeois au chocolat	Crème dessert Gâteau bulgare Fruit frais	Panna cotta et coulis de fruits Fruit frais Salade de fruits	Cake au citron Crème au caramel Fruit frais	Compote de fruits Rocher à la noix de coco Fruit frais



Taboulé	Salade, tomates et maïs	Radis & beurre	Concombre à la crème	Rosette et cornichons
Pané au fromage	Pâtes à la bolognaise	Pilon de poulet mariné	Fondant de porc aux champignons	Brandade de poisson (purée bio)
Haricots verts au beurre / Potatoes	Pennes / Courgettes (bio)	Riz / Brocolis au thym	Carottes glacées / Semoule (bio) épicée	Ratatouille
Fruit frais	Crème dessert	Panna cotta et coulis de fruits	Cake au citron	Compote de fruits

**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

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	Oeuf sauce cocktail  Terrine de légumes  Salad'bar	Céleri rémoulade  Museau vinaigrette  Salad'bar	Salade de riz aux poivrons  Mortadelle  Salad'bar	Verrine d'avocat et crevettes  Pastèque  Salad'bar	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Ribs de porc caramélisés  Pavé de lieu  Risotto  Chou-fleur	Couscous au poulet  Blanquette de poisson  Légumes du couscous  Semoule	Hoki au pesto  Boulettes de bœuf sauce barbecue  Tomates au four  Tortis	Bujitos au poulet  Bujitos végétarien  Blé  Petits pois	
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
DESSERT	Fruit faris / blanc-manger et son coulis de fruits rouges  Dessert'bar	Fruit frais / Mousse au citron  Dessert'bar	Fruit frais / ile flottante  Dessert'bar	Fruit Frais / Smoothie  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 !**