



M  
E  
N  
U  
  
D  
U  
  
M  
I  
D  
I

HORS D'ŒUVRE

LUNDI
Rillettes et cornichons
Tomates vinaigrette
La niçoise

MARDI
Melon
Salade Marco polo
Trio de légumes râpés vinaigrette

MERCREDI
Salade verte, Edam et Gouda
Œuf mayonnaise
Piémontaise

JEUDI
Pastèque
Toast au Camembert et au miel
Duo de saucissons

VENDREDI
Salade de blé composée
Cake aux légumes
Concombre à la crème

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson meunière
Sauté de veau à la bohémienne
Semoule / Poêlée du chef

Paëlla au poulet
Merguez grillées
Riz (bio) / Piperade

Brochette de poulet au thym et au citron
Pavé de colin au citron
Tortis / Tomates (bio) provençale

Emincé de porc au miel et à la moutarde
Encornets au curry et au lait de coco
Gratin de brocolis et mozzarella (bio) / Pommes de terre rissolées

Crêpe au fromage
Marmite de la mer
Blé / Fondue de poireaux

DESSERT

Compote
Gaufre
Fruit frais

Glace
Fruit frais
Fromage blanc et Oréo

Moelleux aux pommes
Abricots au sirop
Fruit frais

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
Compote

Melon
Paëlla au poulet
Riz (bio) / Piperade
Glace

Salade verte, Edam et Gouda
Brochette de poulet au thym et au citron
Tortis / Tomates (bio) provençale
Moelleux aux pommes

Pastèque
Emincé de porc au miel et à la moutarde
Gratin de brocolis et mozzarella (bio) / Pommes de terre rissolées
Velouté aux fruits

Salade de blé composée
Crêpe au fromage
Blé / Fondue de poireaux
Fruit frais

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

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

**Produit Bio**

**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

**Plat végétarien**

Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GKIL12

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>M E N U  D U  S O I R</b>	<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade de haricots  Pâté de campagne  Salad'bar	Mousson de canard  Gaspacho  Salad'bar	Carottes râpées  Andouille  Salad'bar	Salade d'asperges, tomates et sauce gribiche  Houmous et tortillas  Salad'bar	
	<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Hachis parmentier  Filet de hoki  Salade verte  Purée de pommes de terre	Rôti de porc  Pavé de saumon pesto  Potatoes  Carottes	Quiche au fromage  Filet de poisson meunière  Salade composée  Semoule	Moussaka au bœuf  Pavé de colin aux herbes  Riz  Aubergines poêlées	
	<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	<b>DESSERT</b>	Fruit frais / Cookies  Dessert'bar	Fruit frais / Fromage blanc et Oréo  Dessert'bar	Fruit frais / Salade de fruits frais  Dessert'bar	Fruit frais / Mousse 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

**CLIC&MIAM!**

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 !**