

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Lundi de la Pentecôte

Salade pommes de terre au poulet façon César

Terrine de poisson

Tomates Mimosa

Œuf mayonnaise

Salade, croûtons & fromage

Taboulé au thon

Concombre Bulgare

Sardines au citron

Wrap de crudités

**PLATS CHAUDS ET GARNITURES**

Poisson pané

Sauté de poulet au lait de coco

Epinards

Semoule aux épices

Riz sauté aux petits pois, oignons et œuf

Tomates farcies au bœuf

Riz

Petits pois

Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)

Tarte du soleil

Ratatouille

Blé pilaf

**PRODUIT LAITIER**

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

**DESSERTS**

Fruit frais

Barre Bretonne

Mousse au chocolat

Fruit frais

Liégeois

Crêpe

Gâteau à la poire et au chocolat  
Smoothie à la banane et aux fruits rouges

Fruit frais



Lundi de la Pentecôte

Salade pommes de terre au poulet façon César

Poisson pané

Epinards

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Œuf mayonnaise  
Riz sauté aux petits pois, oignons et œuf

Riz

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Concombre Bulgare  
Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)

Ratatouille

Fromage ou Laitage

Gâteau à la poire et au chocolat

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



Code à saisir : VCD0GB