



M
E
N
U

D
U

M
I
D
I

HORS D'ŒUVRE

LUNDI

Coquillettes à la niçoise (coquillettes, thon, tomate & olives)

Guacamole et chips tortillas

Pâté de campagne

MARDI

Pastèque

Salade, fromage, jambon et tomates

Rillettes et cornichons

MERCREDI

Macédoine de légumes

Carottes râpées à la vinaigrette

Tarte aux poireaux

JEUDI

Tomates à la mozzarella

Saucisson à l'ail

Toast au fromage de chèvre et chorizo

VENDREDI

Cake au fromage

Salade de riz, fromage frais et ciboulette

Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce fromagère)

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue

Chipolatas

Carottes au cumin/Frites/pommes rissolées

Falafels de fève et coriandre

Canette braisée au miel

Semoule/bâtonnière de légumes

Poulet rôti

Pavé de saumon

Salade verte (bio)/purée de pommes de terre

Bœuf à la méditerranéenne

Calamars à la romaine

Riz/crumble de légumes

Filet de poisson sauce aurore

Pané au fromage

Chou-fleur gratiné à la béchamel/tortis trois couleurs

DESSERT

Fruit frais

Fromage blanc aux framboises

Cocktail de fruits

Yaourt aromatisé

Fruit frais

Crème à la vanille

Ile flottante

Poire façon Belle Hélène

Fruit frais

Moelleux aux amandes

Entremets au chocolat et billes croc'

Fruit frais

Fruit frais

Petits suisses

Pain perdu



Coquillettes à la niçoise (coquillettes, thon, tomate & olives)

Paupiette de dinde sauce barbecue

Carottes au cumin/Frites/pommes rissolées

Fruit frais

Pastèque

Falafels de fève et coriandre

Semoule/bâtonnière de légumes

Yaourt aromatisé

Macédoine de légumes

Poulet rôti

Salade verte (bio)/purée de pommes de terre

Ile flottante

Tomates à la mozzarella

Bœuf à la méditerranéenne

Riz/crumble de légumes

Moelleux aux amandes

Cake au fromage

Filet de poisson sauce aurore

Chou-fleur gratiné à la béchamel/tortis trois couleurs

Fruit frais

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

Code à saisir : GKIL12

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
M E N U D U S O I R	HORS D'ŒUVRE	Salade, fromage, maïs & tomates	Artichaut vinaigrette	Avocat vinaigrette	Salade au Bleu, jambon et noix	
		Melon	Saucisson à l'ail	Gaspacho	Céleri rémoulade	
		Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau	Escalope de dinde Viennoise	Raviolis gratinés	Dos de colin en croûte	
	Poisson du jour	Dos de lieu	Carbonara de poisson	Emincé de porc aux abricots		
	Ratatouille	Brocolis	Salade verte	Courgettes à l'ail		
	Riz	Blé	Pâtes	Pommes vapeur		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
DESSERT	Fruit frais/Compote de pommes et framboises meringuée	Fruit frais/Clafoutis aux pommes	Fruit frais/Kouing Amann	Fruit frais/Crêpe		
	Dessert'bar	Dessert'bar	Dessert'bar	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

Code à saisir : GKIL12

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