

Semaine du 13/10 au 19/10 LUNDI **MARDI MERCREDI VENDREDI JEUDI** Semaine du goût - 1er Salade de betteraves aux Salade de riz, haricots Salade, croûtons et Saucisson sec pommes rouges et légumes temps d'animation fromage Wok de légumes et \* **HORS D'ŒUVRE** Concombre & Édam Tomates au persil Crêpe au fromage vinaigrette au curry M Pommes de terre, oignons E Tartine chaude Œuf mayonnaise Terrine de poisson et œufs N Nuggets de volaille et Brandade de poisson Mijoté de haricots rouges ΑB D, Hot dog ketchup (purée au lait bio) à la mexicaine U Julienne au beurre Sauté de dinde aux Brochette de volaille D. Omelette au fromage **PLAT CHAUD** citronné pommes marinée D **ET GARNITURES** Haricots beurre (bio) / Trio Salade verte (bio) / Riz (bio) / Tomates à la AB 🗦 ΑB Salade verte de céréales Potatoes provençale U Purée / Brocolis M \* Fromage blanc Fruit frais Compote Mousse au chocolat D Muffin Banane au chocolat Tarte au citron meringuée Fruit frais **DESSERT** Fruit frais Cookies Fruit frais Chausson aux pommes Salade de riz, haricots rouges et Semaine du goût - 1er temps Salade de betteraves aux pommes Saucisson sec Salade, croûtons et fromage légumes d'animation Mijoté de haricots rouges à la Brandade de poisson (purée au lait Nuggets de volaille et ketchup Hot dog mexicaine bio) Équilibre TON Menu Haricots beurre (bio) / Trio de Riz (bio) / Tomates à la provençale Salade verte Salade verte (bio) / Potatoes céréales Fromage blanc Fruit frais Compote Mousse au chocolat AB Produit Bio Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français Retrouvez l'ensemble des menus sur :



Plat végétarien



Yaourts natures, sucrés et aromatisés bio : Bara'laezh GAEC la ferme de Kerdudal à Riec-

Crêpes : crêperie Le Guen à La Chapelle-Bouëxic



www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 93XOIS



## Semaine du 13/10 au 19/10

	Prisau	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U S O I R	HORS D'ŒUVRE	Julienne de courgettes au vinaigre balsamique	Tomates et maïs 🕌	Feuilleté au fromage	Tartine à la tomate et mozzarella	
		Salami et cornichons	Jambon et beurre	Carottes râpées vinaigrette 🕌	Chou-fleur mimosa	
		Salad'bar 🕌	Salad'bar 🕌	Salad'bar 🕌	Salad'bar 🕌	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Bouchée charcutière	Fajitas au poulet	Gratin de poisson aux légumes	Jambon grillé sauce au poivre vert	
		Pavé de poisson au beurre blanc	Fajitas aux tomates et avocats	Sauté de bœuf au paprika	Pavé de colin aux herbes	
		Salade verte **	Salade verte, tomates & guacamole	Poêlée de légumes	Petits pois	
		Frites	Coquillettes	Semoule aux épices	Pommes Grenaille	
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
		Fruit frais / Smoothie 🕌	Fruit frais / Crème dessert à la vanille	Fruit frais / Salade de fruits 🕌	Fruit frais / Gâteau hawaien	
	DESSERT	Dessert'bar	Dessert'bar	Dessert'bar	Dessert'bar	
Produit de saison			Produits locaux			



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







**Produits locaux** 



**Produit Bio** 



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