

RESTAURATION AUTHENTIQUE & R	RESPONSABLE			3emane da 17/11 da 23/11		
(	Récasu	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U M - D -	HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Carottes râpées au citron 🕌	Salade verte, Edam et Gouda	Salade césar (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan)	Rosette et cornichons
		Chou-fleur sauce cocktail	Wrap de légumes &	Betteraves (bio) et fromage de brebis	Chou blanc à la japonaise 🕌	Lentilles corail à l'indienne
		Salad'bar 🔆	Salad'bar 💥	Salad'bar 🕌	Salad'bar 🕌	Salad'bar 🕌
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tartiflette	Sauté de volaille Thaï	Jambon braisé	Pâtes aux épinards et Ricotta	Lieu (bio) sauce aux crustacés
		Boudin blanc aux pommes	Calamars à la romaine	Pavé de colin au curry	Blanquette de veau AB	Filet de poulet rôti
		Salade verte 🕌	Haricots beurre / Riz (bio)	Semoule / Mélange campagnard	Carottes / Pâtes	Boulgour aux petits légumes /Poêlée de potiron au parmesan
		Gratin de pommes de terre				
	DESSERT	Fruit frais AB*	Flan nappé au caramel	Gâteau aux pommes	Petits suisses	Fruit frais AB*
		Fromage blanc	Feuilleté à l'ananas et à la cannelle	Crème dessert	Abricots melba	Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère
		Milkshake exotique	Fruit frais 💥	Fruit frais **	Fruit frais 🕌	Quatre-quarts et crème anglaise
	Équilibre TON Menur	Crêpe au fromage	Carottes râpées au citron	Salade verte, Edam et Gouda	Salade césar (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan)	Rosette et cornichons
		Tartiflette	Sauté de volaille Thaï	Jambon braisé	Pâtes aux épinards et Ricotta	Lieu (bio) sauce aux crustacés
		Salade verte	Haricots beurre / Riz (bio)	Semoule / Mélange campagnard	Carottes / Pâtes	Boulgour aux petits légumes /Poêlée de potiron au parmesan
		Fruit frais	Flan nappé au caramel	Gâteau aux pommes	Petits suisses	Fruit frais
Bœuf, Por	rc, Volaille et Dinde en muscles e	ntiers et bruts sont 100% Français	AB Produit Bio		0	



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







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

Crêpes : crêperie Le Guen à La Chapelle-Bouëxic



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 93XOIS



## Semaine du 17/11 au 23/11

	Resour	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N	HORS D'ŒUVRE	Museau vinaigrette	Endives aux pommes	Assiette anglaise	Coleslaw aux oignons rouges	
		Macédoine d elégumes	Rillettes de sardines aux olives	Salade verte et pommes	Saucisson	
		Salad'bar 🕌	Salad'bar 🕌	Salad'bar 🕌	Salad'bar 🕌	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Brochette de porc marinée	Nouilles sautées au poulet et aux légumes	Cordon bleu	Escape de dinde milanaise	
U		Filet de colin aux champignons	Emincé de porc au miel	Pavé de merlu	Omelette aux herbes	
D U		Ratataouille	Nouilles	Mousseline de pommes de terre	Petits pois aux oignons	
S O I R		Semoule	Poêlée asiatique	Brocolis à l'échalote	Potatoes	
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
		Fruit frais / Cookie **	Fruit frais / Financier à la pistache et aux framboises	Fruit frais / Compote 🕌	Fruit frais / Banane au chocolat	
	DESSERT	Dessert'bar	Dessert'bar	Dessert'bar	Dessert'bar	
Produit de saison			Produits locaux		0	



Produit de saison

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

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.





**Produit Bio** 



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

Plat végétarien