

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron Poireaux vinaigrette Salami Croque campagnard: pain de mie, lardons, champignons, béchamel	Crêpe au fromage Wrap de surimi et guacamole Salade verte, Edam et Gouda Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne	Chou-fleur sauce cocktail Tortis, jambon et Mimolette Œuf mayonnaise Rillettes et cornichons	Crème de potiron Chou façon piémontaise Flammekueche Salade de betteraves et fromage de brebis	Rosette et cornichons Terrine de campagne au poivre vert Lentilles corail à l'indienne Pamplemousse
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Pintade au thym Filet de lieu au beurre blanc Salade verte Crumble de potiron au parmesan/gratin de pommes de terre	Bœuf façon thaï Calamars à la sauce piquante Jambon braisé Légumes du wok/riz	Filet de poulet rôti Boudin blanc aux pommes Plat végétarien Mélange Campagnard/galet de patates douces aux épices	Sauté de porc aux pommes Blanquette de veau aux champignons Poisson du moment Lentilles cuisinées/haricots beurre persillés Frites	Lieu sauce aux crustacés Paupiette de dinde à la crème Quiche Boulgour aux petits légumes/brocolis au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Duo de fromage blanc et compote Milk shake exotique Quatre-quarts et crème anglaise Fruit frais	Fruit frais Feuilleté à l'ananas et cannelle Poire pochée aux épices Œufs au lait à la vanille	Flan pâtissier Semoule au caramel Tarte tatin Fruit frais	Riz au lait et coulis de fruits rouges Abricots melba Fruit frais Brioche perdue au chocolat	Fruit frais Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Kouign amann Cheesecake au kiwi
 La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées au citron Gratin savoyard Salade verte Fromage ou laitage Duo de fromage blanc et compote	Crêpe au fromage Bœuf façon thaï Légumes du wok/riz Fromage ou laitage Fruit frais	Chou-fleur sauce cocktail Filet de poulet rôti Mélange Campagnard/galet de patates douces aux épices Fromage ou laitage Flan pâtissier	Crème de potiron Sauté de porc aux pommes Lentilles cuisinées/haricots beurre persillés Fromage ou laitage Riz au lait et coulis de fruits rouges	Rosette et cornichons Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes/brocolis au beurre Fromage ou laitage Fruit frais
LE DÎNER					LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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 issu de l'agriculture biologique

Produits issus de l'agriculture locale
Pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
Boeuf : Kervarrec à Naizin
Porc : Lycée La touche à Ploërmel

Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkogrq