

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron Poireaux vinaigrette Salami Croque campagnard	Crêpe au fromage Wrap de surimi & 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	Potage Chou façon piémontaise Flammeküeche Salade de betteraves et fromage de brebis	Saucisson sec et cornichons Terrine de campagne au poivre vert Lentilles corail à l'indienne Pamplemousse
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonade Poisson du jour Pintade au thym Plat végétarien Salade verte Gratin de pommes de terre / Crumble de potiron au parmesan	Carbonade de bœuf Rôti de porc an sauce Calamars à la sauce piquante Plat végétarien Riz / Légumes du wok	Filet de poulet rôti Boudin blanc aux pommes / Tatin de boudin blanc et pommes Plat végétarien Galet de patates douces aux épices / Mélange campagnard	Rôti de porc à la diable Blanquette de veau aux champignons Saumon grillé Plat végétarien Frites / Gratin breton	Lieu sauce aux crustacés Paupiette de dinde à la crème Omelette aux herbes Plat végétarien 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	Flan au caramel Milk shake exotique Quatre-quarts et crème anglaise Fruit frais	Fruit frais Feuilleté à l'ananas & cannelle Poire pochée aux épices Œufs au lait à la vanille	Flan pâtissier Semoule au caramel Tarte tatin Fruit frais	Fruit frais Abricots melba Riz au lait Brioche perdue au chocolat	Fruit frais Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Kouign amann Cheesecake au kiwi
 <b>MOVE</b> your plate La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées au citron Reblochonade Salade verte Fromage ou laitage Flan au caramel	Crêpe au fromage Carbonade de bœuf Riz / Légumes du wok Fromage ou laitage Fruit frais	Chou-fleur sauce cocktail Filet de poulet rôti Galet de patates douces aux épices / Mélange campagnard Fromage ou laitage Flan pâtissier	Potage Rôti de porc à la diable Frites / Gratin breton Fromage ou laitage Fruit frais	Saucisson sec et cornichons Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes / Brocolis au beurre Fromage ou laitage Fruit frais
LE DÎNER					<b>LE CHEF            ET SON ÉQUIPE            VOUS SOUHAITENT UN            BON APPÉTIT !</b>

**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 Kerfrolle - St Jean Brévelay  
 Bœuf : Kerverrec à Naizin  
 Porc : Lycée La touche à Ploërmel

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine**

 Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : dkogrq