

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise Cake aux légumes Chou-fleur mimosa Râpé de légumes	Carottes râpées Taboulé Salade de croûtons et lardons Radis beurre	Pizza Verrine d'avocat crevettes Concombre au fromage de brebis Pâté en croûte	Méli mélo de légumes Haricots verts au balsamique Sardines au citron sur toast Pâtes au pesto	Pâté de foie Cervelas vinaigrette Riz à la volaille et aux petits pois Tomates à l'huile d'olive*
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau et sa sauce tandoori Beignet de calamars Aile de raie aux câpres Plat végétarien Petits pois cuisinés/Boulgour	Couscous poulet Poisson du jour Brochette de porc marinée Plat végétarien Légumes couscous/Semoule	Colin et sa sauce au beurre blanc Fondant de canard aux pêches Plat végétarien Epinards à la crème/Riz basmati	Saucisse grillée Saumon grillé Cougettes farcies/tomates farcies Plat végétarien Carottes à la crème/Frites	Filet de poisson pané au citron Quiche Escalope de dinde façon asiatique Plat végétarien Farfalle/brocolis aux lardons et aux amandes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais* Tarte alsacienne Crème caramel Liégeois au chocolat	Yaourt nature sucré Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe Forêt noire Fruit frais *	Milk shake aux fruits rouges Abricot pâtissier Fruit frais * Tiramisu	Moelleux au chocolat Mousse à la noix de coco Ile flottante Fruit frais*	Fruit frais* Crème normande Diplomate aux fruits rouges /fraises Compote crumble
 La proposition de menu équilibré !	Piémontaise Paupiette de veau et sa sauce tandoori Petits pois cuisinés/Boulgour Fromage ou laitage Fruit frais*	Carottes râpées Couscous poulet Légumes couscous/Semoule Fromage ou laitage Yaourt nature sucré	Pizza Colin et sa sauce au beurre blanc Epinards à la crème/Riz basmati Fromage ou laitage Milk shake aux fruits rouges	Méli mélo de légumes Saucisse grillée Carottes à la crème/Frites Fromage ou laitage Moelleux au chocolat	Pâté de foie Filet de poisson pané au citron Farfalle/brocolis aux lardons et aux amandes 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 Kerfrolle - St Jean Brévelay
 Bœuf : Kervarrec 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

Code à saisir : dkgrq