

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la Niçoise (Pdt, thon, tomate & olives) Salade de pâtes aux aubergines grillées, pesto et pignons de pin Œuf sauce Gribiche Salade, fromage, jambon et tomates	Tomates mozzarella Concombre au fromage de brebis Houmous tortillas Pâté de campagne	Melon Brocolis parisienne Mousse de thon au fromage frais et ciboulette Mousse de foie		Friand Quiche aux légumes Pamplemousse Cervelas aux fines herbes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de poulet sauce suprême Chipolata Poisson du jour Plat végétarien Carottes au cumin/Semoule épicée	Chili con carne / Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Canette braisée au miel Beignets de calamars Plat végétarien Riz/Bâtonnière de légumes	Flammekueche Ballotine de dinde aigre douce Plat végétarien Salade verte/Boulgour à la tomate		Filet de poisson au beurre blanc Jambon braisé /palette de porc à la diable Escalope de dinde forestière Plat végétarien Chou fleur béchamel gratiné/Tortis 3 couleurs
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
DESSERT	Yaourt aux fruits Milk shake Rocher à la noix de coco Fruit frais*	Fruit frais* Crème au caramel Choux à la chantilly Pâtissière aux fruits	Panna cotta aux fruits rouges Poire façon belle hélène Mousse au citron Fruit frais*		Fruit frais* Pomme cuite au caramel Brioche /brioche mousse au chocolat blanc Cocktail de fruits
 La proposition de menu équilibré !	Pommes de terre à la Niçoise (Pdt, thon, tomate & olives) Sauté de poulet sauce suprême Carottes au cumin/Semoule épicée Fromage ou laitage Yaourt aux fruits	Tomates mozzarella Chili con carne / Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz/Bâtonnière de légumes Fromage ou laitage Fruit frais*	Melon Flammekueche Salade verte/Boulgour à la tomate Fromage ou laitage Panna cotta aux fruits rouges		Friand Filet de poisson au beurre blanc Chou fleur béchamel gratiné/Tortis 3 couleurs 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
 Bœuf : Kervarec à Naizin
 Porc : Lycée La touche à Ploërmel

Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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

Code à saisir : dkogrq