

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pentecôte	Concombre vinaigrette Céleri aux pommes Rosette Farfalles au poulet	Mortadelle Salami Pain perdu à la Provençale Salade et fromages de Hollande	Pastèque Salade de melon Wraps de crudités Sardines au citron	Râpé de carottes et courgettes au fromage blanc et curcuma Salade au Bleu et noix Rillettes Pommes de terre au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Escalope de dinde Steak de thon Basquaise Côte de porc sauce charcutière Plat végétarien Purée / Légumes basquaise	Emincé de bœuf au paprika Galette au jambon et fromage Plat végétarien Coquillettes / Fondue de poireaux	Poulet rôti à la Marocaine Saumon sauce citron Bœuf à la provençale Plat végétarien Ratatouille / Semoule Frites	Rôti de porc à la Diable Tomates farcies au bœuf (poivrons, courgettes, tian de légumes farcis) Poisson du jour Plat végétarien Riz / Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT		Fromage blanc Crème dessert Crumble au pain d'épices Fruit frais	Compote & madeleine Gratin de fruits Fruit frais Gâteau Hawaïen	Brownie Cake aux fruits confits Faisselle au caramel au beurre salé Fruit frais	Fruit frais Crêpe Liégeois au chocolat Cocktail de fruits
 La proposition de menu équilibré !	Pentecôte	Concombre vinaigrette Escalope de dinde Purée / Légumes basquaise Fromage ou laitage Fromage blanc	Mortadelle Emincé de bœuf au paprika Coquillettes / Fondue de poireaux Fromage ou laitage Compote & madeleine	Pastèque Poulet rôti à la Marocaine Ratatouille / Semoule Fromage ou laitage Brownie	Râpé de carottes et courgettes au fromage blanc et curcuma Rôti de porc à la Diable Riz / Poêlée du chef 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 : dkogrq