

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs à la vinaigrette au balsamique Champignons & sa crème de citron Saucisson à l'ail Riz à l'avocat, ananas et crevettes	Concombre et sa sauce Bulgare Gaspacho de tomates Roulé au jambon et fromage Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry)	Salade Mimosa (salade verte, œuf, tomates & croûtons) Betteraves à la vinaigrette Sardines au citron Pamplemousse	Melon Mousse d'avocat et tortillas Salade de blé aux crevettes Pain de thon	Quiche à la tomate et fromage de chèvre Rillettes et cornichons Salade, emmental, jambon et maïs Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Cuisse de canette Mexicaine Colin en sauce Plat végétarien Petits pois à la Bretonne / Blé Pilaf	Bœuf à la Provençale Paupiette de veau à la crème Calamars Plat végétarien Riz/ Céleri braisé aux petits oignons	Filet de dinde et sa sauce Colombo Poisson du jour et sa sauce Hollandaise Plat végétarien Boulgour / Légumes du rougail	Saucisse grillée Steak haché Saumon grillé Plat végétarien Salsifis persillés/ Frites	Dos de lieu au cumin Sauté de porc au caramel Pizza Plat végétarien Épinards à la béchamel/ Coquillettes au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais Moelleux aux abricots Ile flottante Crème fermière et sa compotée de rhubarbe	Beignet Pomme cuite sur pain d'épices Soupe de fruits rouges Fruit frais	Poire liégeoise Compote royale Millefeuille Fruit frais	Fruit frais Crème brûlée Tiramisu Tarte aux fruits frais	Entremets au chocolat Salade de fruits frais Fruit frais Œufs au lait
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Carottes râpées et maïs à la vinaigrette au balsamique Nuggets de volaille Petits pois à la Bretonne / Blé Pilaf Fromage ou laitage Fruit frais	Concombre et sa sauce Bulgare Bœuf à la Provençale Riz/ Céleri braisé aux petits oignons Fromage ou laitage Beignet	Salade Mimosa (salade verte, œuf, tomates & croûtons) Filet de dinde et sa sauce Colombo Boulgour / Légumes du rougail Fromage ou laitage Poire liégeoise	Melon Saucisse grillée Salsifis persillés/ Frites Fromage ou laitage Fruit frais	Quiche à la tomate et fromage de chèvre Dos de lieu au cumin Épinards à la béchamel/ Coquillettes au beurre Fromage ou laitage Entremets au chocolat
	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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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

Code à saisir : dkogrq