

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron ☀️ Poireaux vinaigrette Salami Croque campagnard (béchamel, lardons, champignons, pain de mie)	Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne ☀️ Wrap de surimi & guacamole Salade verte, Edam et Gouda ☀️ Crêpe au fromage	Chou-fleur sauce cocktail Tortis, jambon & Mimolette Œuf mayonnaise Rillettes et cornichons	Crème de potiron Chou façon piémontaise Flammekueche Salade de betteraves et fromage de brebis	Pamplemousse Terrine de campagne au poivre vert Lentilles corail à l'indienne Rosette et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin Savoyard Pintade au thym Colin au beurre blanc Plat végétarien 🌿 Salade verte ☀️ Crumble de potiron au parmesan/gratin de pommes de terre	Bourguignon Calamars à la romaine Travers de porc Plat végétarien 🌿 Légumes du wok/riz	Boudin blanc aux pommes Filet de poulet rôti Plat végétarien 🌿 Mélange campagnard/galet de patates douces aux épices	Saucisse grillée Blanquette de veau & champignons Poisson du jour Plat végétarien 🌿 Lentilles cuisinées/salade verte/haricots beurre persillés ☀️ Frites	Lieu sauce aux crustacés Paupiette de dinde à la crème Côte de porc sauce Charcutière 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	Yaourt velouté Milk shake exotique Quatre-quarts et crème anglaise Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Tarte Tatin Poire pochée aux épices Œufs au lait à la vanille	Feuilleté à l'ananas et à la cannelle Semoule au caramel Flan Pâtissier Fruit frais ☀️	Abricots melba Roulé à la confiture Fruit frais ☀️ Brioche perdue au chocolat	Fruit frais ☀️ Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Kouign amann Cheese cake au kiwi
	Carottes râpées au citron Gratin Savoyard Salade verte Fromage ou laitage Yaourt velouté	Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne Bourguignon Légumes du wok/riz Fromage ou laitage Fruit frais	Chou-fleur sauce cocktail Boudin blanc aux pommes Mélange campagnard/galet de patates douces aux épices Fromage ou laitage Feuilleté à l'ananas et à la cannelle	Crème de potiron Saucisse grillée Lentilles cuisinées/salade verte/haricots beurre persillés Fromage ou laitage Abricots melba	Pamplemousse Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes/brocolis au beurre Fromage ou laitage Fruit frais

La proposition de menu équilibré !

☀️ **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 : 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