

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis noir, pommes Granny & vinaigrette sauce soja Riz au thon et petits pois Tortis au poulet et maïs Pâté forestier	Salade Coleslaw Salade de lardons, pommes et Comté Coquille de poisson Pizza	Salade de pomelo et orange Chou rouge & patate douce rôtie Assiette nordique Tartelette aux oignons	Betteraves à l'orange Champignons à la bulgare Taboulé libanais Rillettes & cornichons	Potage Rémoulade de céleri au cumin Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons Calamars frits sauce tartare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Dos de colin rôti Omelette aux fines herbes Porc au caramel Plat végétarien Haricots verts sautés/flageolets à l'échalote	Émincé de dinde aux champignons Calamars Rôti de porc à la Diable Plat végétarien Poêlée du chef/coquillettes	Paupiette de veau au jus Rosbeef & sa sauce béarnaise Plat végétarien Semoule aux épices/fondue de poireaux	Boulettes de bœuf sauce tomate Sauté d'agneau aux légumes Poisson du jour Plat végétarien Frites/légumes Basquaise	Jambon grillé Merlu pané au citron Andouillette Plat végétarien Riz/embeurée de chou
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais Banane au chocolat Tartelette à la noix de coco Fromage blanc	Yaourt aromatisé Crème créole Moelleux aux amandes Fruit frais	Mousse au caramel au beurre salé Entremets à la vanille & chantilly Strudel aux pommes Fruit frais	Fruit frais Tarte au citron meringuée Smoothie de pomme, kiwi & orange	Eclair au chocolat Poire Belle Hélène Gâteau roulé & pâte à tartiner Compote de pomme & rhubarbe
 <b>La proposition de menu équilibré !</b>	Radis noir, pommes Granny & vinaigrette sauce soja Dos de colin rôti Haricots verts sautés/flageolets à l'échalote Fromage ou laitage Fruit frais	Salade Coleslaw Émincé de dinde aux champignons Poêlée du chef/coquillettes Fromage ou laitage Yaourt aromatisé	Salade de pomelo et orange Paupiette de veau au jus Semoule aux épices/fondue de poireaux Fromage ou laitage Mousse au caramel au beurre salé	Betteraves à l'orange Boulettes de bœuf sauce tomate Frites/légumes Basquaise Fromage ou laitage Fruit frais	Potage Jambon grillé Riz/embeurée de chou Fromage ou laitage Eclair au chocolat

**Produit de saison**  
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Produit issu de l'agriculture biologique**

**Plat végétarien**

**Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

**Produits issus de l'agriculture locale**  
 Pommes : Verger de Kerfrollo - 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : dkgrq