

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé Bicolore Cake au chorizo Terrine de légumes Salade de perles	Chou chinois râpé Pamplemousse Salade aux haricots rouges et blancs & bacon grillé Pâté de campagne	Champignons à la Grecque Endives, noix et pommes Maquereau au vin blanc Riz niçois	Potage de légumes Carpaccio de betteraves & crème fouettée aux herbes Salade de pommes de terre, maïs et betteraves Duo de saucissons	Macédoine de légumes Œuf dur mayonnaise Chou blanc au fromage Salade de pâtes aux petits pois
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet aux épices barbecue Andouillette & sa crème de moutarde Poisson du jour Plat végétarien Haricots verts/purée	Chili con carne Escalope de dinde Dos de colin à la crème Plat végétarien Riz/fenouil braisé	Tortilla Saumon sauce au beurre Plat végétarien Salade verte Lentilles	Rôti de porc aux pommes Nuggets Filet de lieu au chorizo Plat végétarien Frites/poêlée de champignons	Poisson pané Quiche Paupiette de veau sauce champignons Plat végétarien Poêlée de légumes/semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais Pomme cuite, raisins confits & pain d'épices Beignet au chocolat Flan nappé au caramel	Fromage blanc aux framboises Gâteau bulgare & crème anglaise Fruit frais Panna cotta et coulis de fruits exotiques/Fruit frais	Compote et sablé breton Poire au caramel Paris - Brest Fruit frais	Brownie Tiramisu au café Crème dessert Fruit frais	Fruit frais Tarte aux fruits Charlotte aux pommes Crème brûlée
 La proposition de menu équilibré !	Emincé Bicolore Poulet aux épices barbecue Haricots verts/purée Fromage ou laitage Fruit frais	Chou chinois râpé Chili con carne Riz/fenouil braisé Fromage ou laitage Fromage blanc aux framboises	Champignons à la Grecque Tortilla Salade verte Fromage ou laitage Compote et sablé breton	Potage de légumes Rôti de porc aux pommes Frites/poêlée de champignons Fromage ou laitage Brownie	Macédoine de légumes Poisson pané Poêlée de légumes/semoule Fromage ou laitage Fruit frais

**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 : 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : dkgrq