

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade Cake au fromage de chèvre et chorizo Feuilleté au fromage Cappuccino de betteraves	Carottes râpées aux épices Champignons à la crème Andouille & pommes compotées Lentilles et oignons rouges	Frisée aux pommes, raisins secs et noix Toast de thon épicé Rillettes & cornichons Taboulé de chou-fleur	Potage Pamplemousse Pizza Quinoa aux légumes croquants	Brocolis à la vinaigrette Pâté de foie Macédoine Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Pâtes bolognaise Poisson du jour Plat végétarien Haricots panachés/coquillettes	Couscous Merguez Aile de raie Plat végétarien Semoule/légumes du couscous	Rôti de veau & crème aux champignons Quiche lorraine Plat végétarien Flan de légumes/farfalles	Poisson du jour en sauce Escalope à la crème Paupiette de veau Plat végétarien Frites/épinards à la crème	Nuggets Langue de bœuf ravigote Colin en sauce Plat végétarien Purée/poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais Cup cake aux fruits confits Cocktail de fruits Entremets au café & crème fouettée au cacao	Yaourt sucré Blanc-manger et son coulis Fruit frais Fondant au chocolat	Gâteau de semoule aux pépites de chocolat Crêpe & chantilly Fruit frais Faisselle & sirop d'érable	Far breton Pudding Fruit frais Crème brûlée	Fruit frais Tarte à l'orange meringuée Crème normande Smoothie de pomme, céleri & gingembre
 La proposition de menu équilibré !	Céleri rémoulade Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés/coquillettes Fromage ou laitage Fruit frais	Carottes râpées aux épices Couscous Semoule/légumes du couscous Fromage ou laitage Yaourt sucré	Frisée aux pommes, raisins secs et noix Rôti de veau & crème aux champignons Flan de légumes/farfalles Fromage ou laitage Gâteau de semoule aux pépites de chocolat	Potage Poisson du jour en sauce Frites/épinards à la crème Fromage ou laitage Far breton	Brocolis à la vinaigrette Nuggets Purée/poêlée du chef Fromage ou laitage Fruit frais

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 Kerfrolo - 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 : dkgrq