

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron Poireaux vinaigrette Salami Croque Campagnard	Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne Rosette et cornichons Wrap de surimi et guacamole Salade verte, Edam et Gouda	Chou-fleur sauce Cocktail Tortis, jambon & Mimolette Œuf mayonnaise Rillettes et cornichons	Salade de betteraves et fromage de brebis Chou façon piémontaise Flammekueche Salade César	Pamplemousse Terrine de légumes Lentilles corail à l'indienne Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Pintade au thym Poisson du jour Plat végétarien Salade verte Légumes du chef/gratin de pommes de terre	Bœuf façon Thaï Calamars à la Romaine Sauté de porc Plat végétarien Légumes du wok/riz	Filet de poulet rôti Boudin blanc aux pommes Plat végétarien Mélange campagnard/galet de patates douces aux épices	Blanquette de veau aux champignons Saucisse grillée Saumon sauce au citron Haricots beurre persillés/frites	Lieu sauce aux crustacés Paupiette de dinde à la crème Nuggets Plat végétarien Semoule/champignons à l'ail
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais Milk shake exotique Quatre-quarts et crème Anglaise	Fromage blanc Feuilleté à l'ananas & cannelle Poire pochée aux épices Œufs au lait à la vanille	Riz au lait Semoule au caramel Tarte tatin Fruit frais	Flan Pâtissier Abricots melba Fruit frais Brioche perdue au chocolat	Fruit frais Marmelade de fruits et biscuit à la cuillère Kouign amann Cheese cake au kiwi
	Carottes râpées au citron Gratin savoyard Salade verte Fromage ou laitage Fruit frais	Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne Bœuf façon Thaï Légumes du wok/riz Fromage ou laitage Fromage blanc	Chou-fleur sauce Cocktail Filet de poulet rôti Mélange campagnard/galet de patates douces aux épices Fromage ou laitage Riz au lait	Salade de betteraves et fromage de brebis Blanquette de veau aux champignons Haricots beurre persillés/frites Fromage ou laitage Flan Pâtissier	Pamplemousse Lieu sauce aux crustacés Semoule/champignons à l'ail 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

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

Code à saisir : dkgrq