

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange Salade aux raisins frais (fromage, jambon, salade verte) Mousse de thon & ciboulette Haricots rouges, ananas & maïs	Betteraves à la ciboulette Assiette de crudités Blé exotique Macédoine de légumes au thon	Radis noir aux pommes râpées, vinaigrette au curry Chou blanc & mimolette Mortadelle Pain perdu forestier	Pizzetta Friand au fromage Pomelo Andouille & cornichons	Céleri mimosa Haricots verts au vinaigre balsamique Rillettes Taboulé à la menthe fraîche
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet sauce tandoori Tajine d'agneau Poisson du jour Plat végétarien Semoule / Julienne de légumes	Paupiette de veau Steak haché sauce ketchup Calamars Plat végétarien Riz / Haricots beurre	Lasagnes Osso bucco de dinde Plat végétarien Salade verte Pâtes	Mijoté de porc & graine de moutarde Quiche Colin en sauce Plat végétarien Frites / Petits pois	Filet de poisson à la bretonne Cordon bleu Sauté de dinde Plat végétarien Purée / Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Flan nappé au caramel Fromage blanc stracciatella Duo de pomme & poire au four à la cannelle Fruit frais	Fruit frais Crème mousseline à l'abricot Grillé à l'ananas Rocher à la noix de coco glacé au chocolat	Poire pâtissière au chocolat Cocktail de fruits Fruit frais Tarte au sucre	Fruit frais Marquise au chocolat & crème anglaise Mousseline aux fruits Gratin de fruits rouges au mascarpone	Compote de fruits Financier Entremets à la vanille & chantilly et caramel au beurre salé Fruit frais
	Carottes râpées à l'orange Poulet sauce tandoori Semoule / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Betteraves à la ciboulette Paupiette de veau Riz / Haricots beurre Fromage ou Laitage Fruit frais	Radis noir aux pommes râpées, vinaigrette au curry Lasagnes Salade verte Fromage ou Laitage Poire pâtissière au chocolat	Pizzetta Mijoté de porc & graine de moutarde Frites / Petits pois Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri mimosa Filet de poisson à la bretonne Purée / Poêlée du chef Fromage ou Laitage Compote de fruits



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