

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Emincé de champignons à la ciboulette Terrine de saumon sauce cocktail Piémontaise	Mousse de foie Œuf mayonnaise Chou rouge aux pommes Céréales aux légumes croquants	Chou blanc aux lardons Salade au Bleu, croûtons & noix Croque suisse Sardines au citron	Potage Céleri rémoulade Bruschetta Cervelas vinaigrette	Riz au thon tomate Toast au maquereau & citron Rillettes et cornichons Radis noir au vinaigre de riz / sésame
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Porc aux abricots Poisson du jour Plat végétarien Tortis / Brocolis au beurre	Jambon braisé Escalope de poulet sauce suprême Poisson meunière Plat végétarien Frites / Carottes vichy	Curry de volaille Encornets à la catalane Plat végétarien Riz / Poêlée de navets au miel	Bœuf au paprika Effiloché de porc à la diable Filet de lieu sauce vierge Plat végétarien Purée / Poêlée forestière	Calamars Haut de cuisse de poulet Paupiette de dinde Plat végétarien Semoule / Haricots verts à l'ail
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Chocolat liégeois Crème dessert Tarte amandine & poires Fruit frais	Fruit frais Pomme râpée au citron et au miel Faisselle au caramel Far breton	Fruit frais Compote de pêches meringuée Crêpe au sucre Semoule au lait	Clafoutis aux fruits Entremets au praliné & Spéculoos Millefeuille Fruit frais	Fruit frais Roulé au chocolat et noix de coco Mousse au caramel & Carambar
	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Tortis / Brocolis au beurre Fromage ou Laitage Chocolat liégeois	Mousse de foie Jambon braisé Frites / Carottes vichy Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou blanc aux lardons Curry de volaille Riz / Poêlée de navets au miel Fromage ou Laitage Fruit frais	Potage Bœuf au paprika Purée / Poêlée forestière Fromage ou Laitage Clafoutis aux fruits	Riz au thon tomate Calamars Semoule / Haricots verts 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**
**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**
**Produits issus de l'agriculture locale**  
 Pommes : Verger de Kerfrolle - St Jean Brévelay  
 Bœuf : Kervarec 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 : dkogrq

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.