

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage Lentilles vertes & saumon fumé Cervelas aux fines herbes Carottes râpées	Chou blanc et fromage Toast au fromage de chèvre Œuf mimosa Râpé de chou au lard sauce soja & vinaigre de riz	Emincé bicolore Frisée aux pommes, raisins & noix Riz au thon & crème d'aneth Pâté de foie	Potage Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousses de soja Croque-monsieur Betteraves à l'orange	Macédoine de légumes Salade au Bleu Rillettes de poisson Thai Pommes de terre et vinaigrette à l'échalote
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau aux raisins Boudin noir aux pommes Dos de colin au citron Plat végétarien Coquillettes / Fricassée de carottes jaunes et oranges	Escalope de dinde à la normande Filet de julienne au citron Sauté de porc Plat végétarien Frites / Endives braisées	Poulet façon grand-mère Croustade de brouillade d'œufs Poisson du jour Plat végétarien Boulgour / Poêlée de légumes de saison	Saucisse grillée (La Touche) Sauté de bœuf Aile de raie aux câpres Plat végétarien Semoule / Chou-fleur	Filet de poisson aux petits légumes Cuisse de poulet braisée Boulettes d'agneau Plat végétarien Riz / Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt velouté Pot de crème à la vanille Barre bretonne Fruit frais	Fruit frais Liégeois Cocktail de fruits exotiques Millefeuille au caramel	Ile flottante Milk shake à l'orange, poire & pomme Fruit frais Carrot cake	Brioche des rois Crumble Crème fermière aux fruits Fruit frais	Fruit frais Semoule au lait aux pépites de chocolat Chou au chocolat Compote de fruits
	Feuilleté au fromage Paupiette de veau aux raisins Coquillettes / Fricassée de carottes jaunes et oranges Fromage ou Laitage Yaourt velouté	Chou blanc et fromage Escalope de dinde à la normande Frites / Endives braisées Fromage ou Laitage Fruit frais	Emincé bicolore Poulet façon grand-mère Boulgour / Poêlée de légumes de saison Fromage ou Laitage Ile flottante	Potage Saucisse grillée (La Touche) Semoule / Chou-fleur Fromage ou Laitage Brioche des rois	Macédoine de légumes Filet de poisson aux petits légumes Riz / Fondue de poireaux 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 Kerfrollo - 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.