

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron Poireaux vinaigrette Salami Salade de quinoa	Crêpe au fromage Wrap au surimi & au guacamole Chou-fleur sauce cocktail Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne	Salade verte, Edam et Gouda Betteraves et fromage de brebis Croque-monsieur Rillettes et cornichons	Crème de potiron Chou blanc à la japonnaise Flammeküeche Endives aux noix & fromage	Rosette et cornichons Terrine de campagne au poivre vert Lentilles corail à l'indienne Pamplemousse
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Boudin blanc aux pommes Poisson du jour Plat végétarien Salade verte Gratin de pommes de terre	Emincé de poulet thaï Boulettes de bœuf Filet de lieu & crème de fenouil Plat végétarien Frites / Haricots beurre	Gratin de pâtes et ricotta Blanquette de porc Plat végétarien Pâtes / Mélange campagnard	Saucisse grillée (lycée La Touche) Pintade au thym Brandade de colin Plat végétarien Lentilles cuisinées / Poêlée de carottes	Lieu sauce aux crustacés Escalope à la crème Beignets de calamars Plat végétarien Boullgour aux petits légumes / Crumble de potiron au parmesan
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Compote de fruits Milk shake exotique Rocher à la noix de coco Fruit frais	Flan nappé au caramel Semoule au lait Feuilleté à l'ananas & à la cannelle Fruit frais	Crème dessert Entremets au chocolat Gâteau aux pommes Fruit frais	Riz au lait et coulis de fruits rouges Abricos melba Fruit frais Brioche perdue au chocolat	Fruit frais Smoothie au kiwi & à la banane Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Quatre-quarts et crème anglaise
	Carottes râpées au citron Gratin savoyard Salade verte Fromage ou Laitage Compote de fruits	Crêpe au fromage Emincé de poulet thaï Frites / Haricots beurre Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Salade verte, Edam et Gouda Gratin de pâtes et ricotta Pâtes / Mélange campagnard Fromage ou Laitage Crème dessert	Crème de potiron Saucisse grillée (lycée La Touche) Lentilles cuisinées / Poêlée de carottes Fromage ou Laitage Riz au lait et coulis de fruits rouges	Rosette et cornichons Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes / Crumble de potiron au parmesan 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 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : dkgrq

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