

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange Salade aux raisins frais (fromage, jambon, salade verte, raisin) Mousse de thon & ciboulette Haricots rouges, ananas & maïs	Salade mimosa Betteraves vinaigrette Blé exotique Macédoine de légumes au thon	Pomelo Chou blanc & Mimolette Mortadelle Pain perdu forestier	2ème temps d'animation	Céleri râpé aux pommes Haricots verts au vinaigre balsamique Rillettes Taboulé à la menthe fraîche
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet Tandoori Tajine de bœuf Aile de raie aux câpres Plat végétarien Semoule / Julienne de légumes	Paupiette de veau Boulettes sauce ketchup Filet de lieu à la citronnelle Plat végétarien Frites / Haricots verts	Bolognaise Osso bucco de dinde Poisson du jour Plat végétarien Pâtes / Salade verte Brocolise		Poisson meunière Saucisse (lycée La Touche, Ploermel) Beignets de calamars Plat végétarien Riz / Purée de butternut
PRODUIT LAITIER	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 Financier Entremets à la vanille, chantilly et caramel au beurre salé Gâteau aux pommes
	Carottes râpées à l'orange Filet de poulet Tandoori Semoule / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Salade mimosa Paupiette de veau Frites / Haricots verts Fromage ou Laitage Fruit frais	Pomelo Bolognaise Pâtes / Salade verte Fromage ou Laitage Poire pâtissière au chocolat	2ème temps d'animation	Céleri râpé aux pommes Poisson meunière Riz / Purée de butternut 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 : 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

Code à saisir : dkgrq

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