

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre Cake au chorizo Terrine de légumes Emincé bicolore	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Pamplemousse Salade à la mexicaine Pâté de campagne	Champignons à la grecque Endives, noix et pommes Maquereau au vin blanc Riz niçois	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Chou blanc au fromage Salade de pâtes au jambon	Râpé de légumes Betteraves & crème fouettée aux herbes Salade de pommes de terre, maïs et fromage Duo de saucissons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau aux champignons Andouillette & sa crème de moutarde Blanquette de saumonette Plat végétarien Blé cuisiné / Julienne de légumes	Haut de cuisse de poulet aux épices barbecue Omelette Brandade de colin Plat végétarien Frites / Fenouil braisé	Pizza margherita Plat végétarien Salade verte	Rôti de porc (lycée La Touche, Ploermel) Paupiette de veau au jus Poisson du jour Plat végétarien Riz / Salsifis persillés	Poisson pané Crêpinette de porc Calamars à la romaine Plat végétarien Pâtes / Gratin de chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Pomme cuite, raisins confits & pain d'épices Beignet au chocolat Œufs au lait	Yaourt nature sucré Fromage blanc aux framboises / Fruit frais Gâteau bulgare & crème anglaise Panna cotta & coulis exotique	Compote et sablé breton Poire au caramel Paris-Brest Fruit frais	Fruit frais Cocktail de fruits Charlotte aux pommes Crème brûlée	Brownie Tiramisu à la vanille Crème dessert Fruit frais
	Salade de pommes de terre Boulettes de veau aux champignons Blé cuisiné / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Haut de cuisse de poulet aux épices barbecue Frites / Fenouil braisé Fromage ou Laitage Yaourt nature sucré	Champignons à la grecque Pizza margherita Salade verte Fromage ou Laitage Compote et sablé breton	Œuf dur mayonnaise Rôti de porc (lycée La Touche, Ploermel) Riz / Salsifis persillés Fromage ou Laitage Fruit frais	Râpé de légumes Poisson pané Pâtes / Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Brownie

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
Boeuf : 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 : dkogrq

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