

HORS D'ŒUVRE

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Melon



Cake au thon

Tomates et mozzarella



Rillettes et cornichons
Feuilleté à la tomate et
fromage de chèvre
Salade de blé au surimi

Poulet rôti

Frites

Duo de carottes et
courgettes

Dos de lieu au cumin

Steak haché

Epinards

Semoule

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Mousse au chocolat

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Fruit frais



Salade de fruits frais



Ile flottante

Melon

Poulet rôti

Frites

Fromage ou Laitage

Mousse au chocolat

Rillettes et cornichons

Dos de lieu au cumin

Epinards

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



Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
- * Boeuf : Kervarrec à Naizin
- * Pain : local



**Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et
dinde servies dans votre restaurant sont 100%
françaises.**



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des
desserts maison : Crème Rit - Guiliers



Plat végétarien

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CENA510



HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Salade de riz niçoise

Salami

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Jambon grillé sauce
charcutière

Sauté de veau marengo

Lentilles au jus

Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais



Entremets à la vanille

Duo de fromage blanc et sa
compotée de pêches

Rocher à la noix de coco

MARDI

Pastèque

Taboulé

Pâté de campagne

Boulettes de bœuf /
Boulettes végétariennes aux
épices thaï



Marmite de la mer

Poêlée du chef

Pâtes

Fromage ou Laitage

Riz au lait

Gâteau au fromage blanc

Crème dessert au caramel

Fruit frais



JEUDI

Carottes râpées et sa
brunoise de courgettes au
curry



Trio de céréales, mangue et
raisins secs

Toast au fromage de chèvre /
Cervelas

Dos de colin meunière

Brochette de volaille

Pommes persillées

Gratin de brocolis et
mozzarella

Fromage ou Laitage

Flan nappé au caramel

Clafoutis aux poires

Fruit frais



VENDREDI

Tomates vinaigrette



Piémontaise

Cake aux légumes

Filet de dinde aux pruneaux

Merguez

Boulgour

Piperade basquaise

Fromage ou Laitage

Fruit frais



Duo de mousse à la noix de
coco et chocolat

Glace



Betteraves vinaigrette

Jambon grillé sauce charcutière

Lentilles au jus

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Pastèque

Boulettes de bœuf / Boulettes
végétariennes aux épices thaï

Poêlée du chef

Fromage ou Laitage

Riz au lait

Carottes râpées et sa brunoise de
courgettes au curry

Dos de colin meunière

Pommes persillées

Fromage ou Laitage

Flan nappé au caramel

Tomates vinaigrette

Filet de dinde aux pruneaux

Boulgour

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
- * Boeuf : Kervarrec à Naizin
- * Pain : local



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et
dinde servies dans votre restaurant sont 100%
françaises.

Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des
desserts maison : Crème Rit - Guilliers

Plat végétarien

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CENA510



HORS D'ŒUVRE

Taboulé au surimi ☀️
Mousse de canard
Guacamole et tortillas ☀️

MARDI

Concombre et fromage de brebis
Salade coleslaw ☀️
Mortadelle
Tomates à l'antiboise ☀️

JEUDI

Toast au thon
Salade de pâtes, poulet et mozzarella
Radis ☀️
Cervelas vinaigrette

VENDREDI

Melon ☀️
Carottes râpées ☀️
Pâté de foie

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu
Andouillette
Poêlée méridionale
Riz / Pommes cuites

Pâtes à la bolognaise
Dos de colin rôti au lard
Pâtes
Salade verte ☀️

Fondant de porc sauce au miel
Fish and chips
Carottes glacées
Frites

Brandade de poisson /
Parmentier végétarien aux lentilles 🌱
Cuisse de poulet grillée
Purée
Semoule / Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais ☀️
Pêche pâtisnière
Salade de fruits
Crème dessert au chocolat

Fromage blanc aux fruits
Gâteau aux pépites
Poire façon Belle Hélène
Fruit frais ☀️

Compote de poires
Far breton
Carpaccio d'ananas
Fruit frais ☀️

Chou à la crème
Yaourt aux fruits
Fruit frais ☀️

Taboulé au surimi
Cordon bleu
Poêlée méridionale
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Concombre et fromage de brebis
Pâtes à la bolognaise
Pâtes
Fromage ou Laitage
Fromage blanc aux fruits

Toast au thon
Fondant de porc sauce au miel
Carottes glacées
Fromage ou Laitage
Compote de poires

Melon
Brandade de poisson / Parmentier végétarien aux lentilles
Purée
Fromage ou Laitage
Chou à la crème



La proposition de menu équilibré !



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
- * Boeuf : Kervarrec à Naizin
- * Pain : local



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guiliers

Plat végétarien





Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CENA510



HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre, jambon et tomates 
Betteraves vinaigrette
Champignons à la crème de citron 
Pastèque


PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce tandoori
Aile de raie aux câpres
Petits pois à la française
Pâtes



PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage

DESSERTS


Fruit frais 
Tarte au chocolat
Panna cotta

MARDI



Crêpe au fromage
Rillettes
Salade de croûtons et lardons 
Avocat vinaigrette 

Carbonade de bœuf / Gratin de légumes du soleil 
Travers de porc sauce barbecue
Gratin de courgettes, tomates et fromage
Purée

Fromage ou Laitage


Yaourt nature sucré
Roulé à la confiture
Forêt noire
Fruit frais 

JEUDI

Melon 
Tomates et mozzarella 
Pâtes au pesto

Saucisse grillée
Courgettes farcies
Julienne de légumes
Semoule

Fromage ou Laitage


Entremets au chocolat
Mousse à la noix de coco et brisure de biscuit
Muffin aux framboises
Fruit frais 

VENDREDI

Saucissons panachés
Concombre vinaigrette et tomates cocktail
Sardines au citron

Poisson du jour
Chili
Riz
Salade verte 

Fromage ou Laitage

Fruit frais 
Brownie
Crème normande
Yaourt aromatisé

Pommes de terre, jambon et tomates
Paupiette de veau sauce tandoori
Petits pois à la française
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Crêpe au fromage
Carbonade de bœuf / Gratin de légumes du soleil
Gratin de courgettes, tomates et fromage
Fromage ou Laitage
Yaourt nature sucré

Melon
Saucisse grillée
Julienne de légumes
Fromage ou Laitage
Entremets au chocolat

Saucissons panachés
Poisson du jour
Riz
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



Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
- * Bœuf : Kervarrec à Naizin
- * Pain : local



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers



Plat végétarien

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CENA510



HORS D'ŒUVRE

Céleri aux pommes ☀️
Macédoine du pêcheur
Salami et cornichons
Perlines au surimi

MARDI

Tomates vinaigrette ☀️
Champignons à la grecque ☀️
Cake à la provençale
Pâté de campagne

JEUDI

Œuf mayonnaise
Pâté forestier
Salade verte, emmental et tomates ☀️
Mélange oriental: boulgour, coriandre, tomates et merguez ☀️

VENDREDI

Salade de concombre et maïs
Salade d'asperges et tomates ☀️
Rosette
Salade de riz, haricots rouges et légumes

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille
Filet de julienne à la dieppoise
Printanière de légumes
Pâtes

Hachis parmentier
Gigot d'agneau grillé
Salade verte ☀️
Purée / Gratin d'aubergines, tomates et courgettes

Merlu aux petits légumes
Filet de dinde aux herbes
Pommes de terre au four
Duo de carottes à la crème

Sauté de porc au curry
Omelette au fromage / Dahl de lentilles au lait de coco et blé 🌱
Haricots beurre
Blé

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais ☀️
Tarte au citron meringuée
Crème brûlée

Fromage blanc et coulis de fruits
Liégeois au chocolat
Fruit frais ☀️
Soupe de fruits

Fruit frais ☀️
Tarte au chocolat
Crème alsacienne aux poires
Compote de fruits

Framboisier
Roulé pâtissier
Pêches cuites aux amandes
Fruit frais ☀️



La proposition de menu équilibré !

Céleri aux pommes
Nuggets de volaille
Printanière de légumes
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Tomates vinaigrette
Hachis parmentier
Salade verte
Fromage ou Laitage
Fromage blanc et coulis de fruits

Œuf mayonnaise
Merlu aux petits légumes
Pommes de terre au four
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Salade de concombre et maïs
Sauté de porc au curry
Haricots beurre
Fromage ou Laitage
Framboisier



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
- * Boeuf : Kervarrec à Naizin
- * Pain : local



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guiliers

Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CENA510

