

HORS D'ŒUVRE

Salade de lentilles

Radis

Melon



MARDI

Méli-mélo de légumes



Pizza

Terrine de lapin

Taboulé

JEUDI

3ème temps d'animation:
Hawaï et le Surf!

VENDREDI

Pâté de foie

Riz au thon

Tomates à l'huile d'olive



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce
tandoori

Aile de raie aux câpres

Petits pois à la française

Purée

Gratin de légumes



Travers de porc sauce
barbecue

Boulgour

Gratin de courgettes,
tomates et fromage

Filet de poisson au pesto
rouge

Pâtes à la carbonara

Brocolis aux amandes

Pâtes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais



Tarte alsacienne

Moelleux aux pépites

Yaourt nature sucré

Abricots et chantilly

Compote de fruits et biscuit

Fruit frais



Liégeois au chocolat

Flan à la noix de coco et au
chocolat

Fruit frais



Salade de lentilles

Paupiette de veau sauce tandoori

Petits pois à la française

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Méli-mélo de légumes

Gratin de légumes

Boulgour

Fromage ou Laitage

Yaourt nature sucré

3ème temps d'animation: Hawaï et le
Surf!

Pâté de foie

Filet de poisson au pesto rouge

Brocolis aux amandes

Fromage ou Laitage

Liégeois au chocolat



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

Salade de pâtes au surimi

Crêpe au fromage

Tomates et œufs

Jambon sec



MARDI

Melon

Céleri rémoulade

Salade verte et croûtons

Œuf mayonnaise



JEUDI

Pâté de campagne

Muffin de courgettes et coulis de tomates

Salami

VENDREDI

Salade de concombre, maïs et fromage

Asperges, tomates et crème de ciboulette

Saucisson sec

Salade de haricots rouges



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Filet de poisson et crème de poivrons

Printanière de légumes

Pâtes

Hachis parmentier

Gigot d'agneau grillé

Salade verte

Purée



Merlu gratiné aux petits légumes

Filet de dinde aux pruneaux

Poêlée de tomates et aubergines

Riz

Sauté de porc au curry

Omelette au fromage / Dalh de lentilles au lait de coco et blé

Haricots beurre

Boullgur



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais

Riz au lait

Yaourt velouté



Fromage blanc et coulis d'abricots

Crème dessert

Fruit frais

Moelleux aux noisettes et chocolat



Semoule au lait

Tarte au chocolat

Compotée de fruits de saison

Framboisier

Tarte amandine aux fruits

Fruit frais



Salade de pâtes au surimi

Nuggets de volaille

Printanière de légumes

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Melon

Hachis parmentier

Salade verte

Fromage ou Laitage

Fromage blanc et coulis d'abricots

Pâté de campagne

Merlu gratiné aux petits légumes

Poêlée de tomates et aubergines

Fromage ou Laitage

Semoule au lait

Salade de concombre, maïs et fromage

Sauté de porc au curry

Haricots beurre

Fromage ou Laitage

Framboisier



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 - Guilliers

Plat végétarien



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

Code à saisir : CENA510



HORS D'ŒUVRE

Salade de riz océane

Quiche

Oeuf sauce cocktail

Concombre et fromage de brebis



MARDI

Tomates mimosa



Salade lorette: salade verte, betteraves et céleri



Pâté de campagne

JEUDI

Carottes râpées et graines de courges



Toast au fromage de chèvre et chorizo

Surimi et macédoine

Saucisson à l'ail

VENDREDI

Cake au fromage

Pastèque



Houmous et tortillas

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Emincé de dinde à la crème

Jambon grillé

Bâtonnière de légumes

Riz

Mijoté de bœuf

Cuisse de poulet

Frites

Petits pois

Saucisse grillée

Cuisse de canette aux pêches

Semoule

Carottes au cumin

Poisson du jour à l'oseille

Rôti de porc sauce barbecue / Lasagnes végétariennes



Gratin breton

Pennes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais



Rocher à la noix de coco

Roulé à la confiture

Yaourt sucré

Millefeuille

Fruit frais



Entremets au chocolat

Yaourt aux fruits

Fruit frais



Moelleux aux pépites

Fruit frais



Chou et chantilly

Pomme cuite et caramel

Petits suisses

Salade de riz océane

Emincé de dinde à la crème

Bâtonnière de légumes

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Tomates mimosa

Mijoté de bœuf

Frites

Fromage ou Laitage

Yaourt sucré

Carottes râpées et graines de courges

Saucisse grillée

Semoule

Fromage ou Laitage

Entremets au chocolat

Cake au fromage

Poisson du jour à l'oseille

Gratin breton

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 - Guilliers

Plat végétarien

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

Code à saisir : CENA510



HORS D'ŒUVRE

Concombre vinaigrette ☀️
Céleri rémoulade
Rosette
Farfalles au poulet

MARDI

Salade de blé aux légumes sombrero
Mortadelle
Sardines au citron
Salade verte et fromages de Hollande ☀️

JEUDI

Tomates et mozzarella ☀️
Avocat et crevettes
Wraps de crudités ☀️
Rillettes

VENDREDI

Melon ☀️
Betteraves vinaigrette
Salade de pommes de terre, lardons et Bleu

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Chili con carne
Steak de thon
Riz
Duo de chou-fleur et brocolis

Filet de merlu pané
Pintade aux abricots
Crumble de courgettes
Pâtes

Rôti de porc au jus
Omelette / Gratin vendéen végétarien 🌱
Cocos blancs

Pilon de poulet sauce tex mex
Courgettes farcies
Ratatouille
Purée

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Mousse au chocolat
Pêche et chantilly
Fruit frais ☀️
Crumble au pain d'épices

Fruit frais ☀️
Crème fermière
Gâteau hawaïen
Gaufre

Compote et biscuit
Roulé à la confiture
Liégeois à la vanille
Fruit frais ☀️

Brownie
Tarte à la rhubarbe
Fruit frais ☀️

Concombre vinaigrette
Chili con carne
Riz
Fromage ou Laitage
Mousse au chocolat

Salade de blé aux légumes sombrero
Filet de merlu pané
Crumble de courgettes
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Tomates et mozzarella
Rôti de porc au jus
Cocos blancs
Fromage ou Laitage
Compote et biscuit

Melon
Pilon de poulet sauce tex mex
Ratatouille
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



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
Mousson de canard
Salade d'asperges et œuf
Salade strasbourgeoise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes à bolognaise / Pâtes à bolognaise végétarienne
Sauté de veau marengo
Pâtes
Haricots verts



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Velouté aux fruits
Panna cotta
Poire au chocolat
Fruit frais



MARDI

Riz au thon
Duo de saucissons
Tomates et persil



Mijoté de porc
Poisson du jour
Poêlée de courgettes
Blé

Fromage ou Laitage

Fruit frais
Flan pâtissier
Riz au lait



JEUDI

Pastèque
Maquereau à la moutarde
Assiette nordique
Salami



Merguez
Poulet grillé
Semoule / Légumes du tajine

Fromage ou Laitage

Milk shake à la banane et fruits rouges
Ile flottante
Fruit frais



VENDREDI

Friand au fromage
Céleri râpé
Taboulé
Pomelo

Dos de colin rôti / Dos de colin en croûte d'épices
Cheeseburger
Carottes au jus
Frites

Fromage ou Laitage

Petits suisses
Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

Betteraves vinaigrette
Pâtes à bolognaise / Pâtes à bolognaise végétarienne
Pâtes
Fromage ou Laitage
Velouté aux fruits

Riz au thon
Mijoté de porc
Poêlée de courgettes
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Pastèque
Merguez
Semoule / Légumes du tajine
Fromage ou Laitage
Milk shake à la banane et fruits rouges

Friand au fromage
Dos de colin rôti / Dos de colin en croûte d'épices
Carottes au jus
Fromage ou Laitage
Petits suisses



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

