

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Melon



Saucisson à l'ail

Tomates et mozzarella



Concombre bulgare



Pastèque



Salade de blé au surimi

Saucisson sec

Salade de tomates mimosa



Wrap de légumes

Poulet rôti

Duo de carottes et
courgettes / Frites

Bœuf à la provençale

Duo de chipolata et merguez

Petits pois / Semoule

Poisson du jour

Pâteau aux légumes

Coquillettes / Salsifis à la
tomate

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Mousse au chocolat

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Brownie

Soupe de fruits rouges

Fruit frais



Fruit frais



Ile flottante

Compote et biscuits

Melon

Poulet rôti

Duo de carottes et courgettes / Frites

Fromage ou Laitage

Mousse au chocolat

Concombre bulgare

Bœuf à la provençale

Petits pois / Semoule

Fromage ou Laitage

Brownie

Saucisson sec

Poisson du jour

Coquillettes / Salsifis à la tomate

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Salade niçoise</p> <p>Salami</p>	<p>Pastèque </p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Taboulé</p>	<p>Carottes râpées au curry et raisins </p> <p>Salade de tomates, haricots rouges et maïs </p> <p>Toast au fromage de chèvre</p> <p>Cervelas vinaigrette</p>	<p>Tomates au persil </p> <p>Piémontaise </p> <p>Cake aux légumes</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Jambon grillé sauce charcutière</p> <p>Cuisse de canette</p> <p>Lentilles au jus / Salade verte </p>	<p>Boulettes de bœuf basquaise</p> <p>Gratin de pommes de terre aux légumes </p> <p>Poêlée du chef / Pâtes</p>	<p>Poisson pané</p> <p>Brochette de volaille</p> <p>Riz / Haricots panachés</p>	<p>Filet de dinde aux pommes</p> <p>Paleron au jus</p> <p>Gratin de brocolis et mozzarella / Semoule</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Rocher à la noix de coco</p> <p>Entremets à lavanille</p> <p>Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches</p>	<p>Riz au lait</p> <p>Coupe à la banane</p> <p>Crème dessert</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Tarte à la rhubarbe</p> <p>Glace</p>	<p>Far</p> <p>Duo de mousse coco et chocolat</p> <p>Fruit frais </p>
	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Jambon grillé sauce charcutière</p> <p>Lentilles au jus / Salade verte</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Pastèque</p> <p>Boulettes de bœuf basquaise</p> <p>Poêlée du chef / Pâtes</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Carottes râpées au curry et raisins</p> <p>Poisson pané</p> <p>Riz / Haricots panachés</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Tomates au persil</p> <p>Filet de dinde aux pommes</p> <p>Gratin de brocolis et mozzarella / Semoule</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Far</p>



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



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé au surimi
Mousse de canard
Avocat

Concombre et fromage de brebis
Chou croquant aux lardons
Mortadelle
Tomates à l'antiboise

Radis
Salade de pâtes au surimi
Toast au thon

Pastèque
Carottes râpées
Pâté de foie

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu
Andouillette
Poêlée méridionale / Riz

Pâtes à la bolognaise et son fromage râpé
Bolognaise végétarienne
Pâtes / Salade verte

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

Brandade de poisson
Sauté de volaille
Salade verte / Ratatouille
Purée

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais
Pêche pâtissière
Salade de fruits
Flan nappé au caramel

Fromage blanc
Gâteau aux pépites
Poire Belle Hélène
Fruit frais

Compote
Clafoutis aux fruits
Carpaccio d'ananas
Fruit frais

Chou à la chantilly
Yaourt aux fruits
Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

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

Concombre et fromage de brebis
Pâtes à la bolognaise et son fromage râpé
Pâtes / Salade verte
Fromage ou Laitage
Fromage blanc

Radis
Fondant de porc au miel
Carottes glacées / Frites
Fromage ou Laitage
Compote

Pastèque
Brandade de poisson
Salade verte / Ratatouille
Fromage ou Laitage
Chou à la chantilly

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





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre, jambon et tomates  Betteraves vinaigrette Champignons à la crème de citron Pastèque 	Pizza Rillettes Salade mexicaine Radis 	Tomates et mozzarella  Sardines au citron Pâtes au pesto	Saucissons panachés Concombre vinaigrette et fromage de brebis  Melon 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce paprika Aile de raie aux câpres Petits pois à la française / Pâtes	Mijoté de bœuf Longe de porc sauce barbecue Poêlée de courgettes à la provençale / Pommes de terre vapeur	Saucisse grillée Blanquette de volaille Brocolis / Semoule	Poisson du jour Chili végétarien  Riz / Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Tarte au chocolat Crème au caramel Panna cotta et coulis de fruits	Yaourt nature sucré Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe Roulé à la confiture Fruit frais 	Entremets au chocolat Mousse à la noix de coco et brisures de biscuits Fruit frais 	Fruit frais  Brownie Crème normande
	Pommes de terre, jambon et tomates Paupiette de veau sauce paprika Petits pois à la française / Pâtes Fromage ou Laitage Fruit frais	Pizza Mijoté de bœuf Poêlée de courgettes à la provençale / Pommes de terre vapeur Fromage ou Laitage Yaourt nature sucré	Tomates et mozzarella Saucisse grillée Brocolis / Semoule Fromage ou Laitage Entremets au chocolat	Saucissons panachés Poisson du jour Riz / Julienne de légumes 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





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri aux pommes  Salade du pêcheur Salami aux cornichons Avocat vinaigrette 	Tomates vinaigrette  Champignons à la grecque Muffin de courgettes au coulis de tomates Gougère au fromage	Œuf mayonnaise Pâté forestier Salade de fromage et tomates  Mélange oriental	Concombre et maïs  Salade d'asperges et tomates  Saucisson sec
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Filet de julienne dieppoise Printanière de légumes / Pâtes	Hachis parmentier Gigot grillé Salade verte  Tomates à la provençale / Purée	Merlu aux petits légumes Filet de dinde aux pommes Riz / carottes à la crème	Fondant de porc au miel  Omelette au fromage Haricots beurre à l'ail / Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Tarte au citron meringuée Crème brûlée Glace	Fromage blanc et coulis de fruits Liégeois au chocolat Fruit frais  Soupe de fruits rouges	Fruit frais  Crème brûlée Tarte alsacienne aux poires	Framboisier Roulé pâtissier Compote Fruit frais 
	Céleri aux pommes Nuggets de volaille Printanière de légumes / Pâtes 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 Riz / carottes à la crème Fromage ou Laitage Fruit frais	Concombre et maïs Fondant de porc au miel Haricots beurre à l'ail / Semoule 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

