



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Piémontaise	Pommes de terre au thon tomaté Salade au fromage, croûtons et noix 	Macédoine de légumes Toast au maquereau et au citron	Chou blanc au fromage  Craquelin forestier
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Tortis / Brocolis au beurre	Boulettes de bœuf à la provençale Haricots verts à l'ail / Trio de céréales	Jambon braisé au thym Purée / Fricassée de champignons aux légumes	Duo de poissons sauce dieppoise Ratatouille / Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Yaourt Tarte Amandine et poire Fruit frais 	Fruit frais  Compote Far breton	Fruit frais  Fromage blanc aux fruits Mille-feuille	Clafoutis Petit suisse Fruit frais 
	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Fromage Yaourt	Pommes de terre au thon томaté Boulettes de bœuf à la provençale Fromage Fruit frais	Macédoine de légumes Jambon braisé au thym Fromage Fruit frais	Chou blanc au fromage Duo de poissons sauce dieppoise Fromage Clafoutis



La proposition de menu équilibré !

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

 **Plat végétarien**

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

 **Produits locaux**
Pommes bio: Verger du Plessis, Bois d'Organ, Inguiniel
Bœuf, porc: Stéphane Kervarrec, Naizin
Fruits et légumes: Ferme Pillet, Kervignac
Viande de porc BBC: Ty Producteurs, Kervignac



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

Code à saisir : 2HJ267

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de perles océane
Pamplemousse

Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis
Pâté de campagne



2ème temps d'animation: le marché aux épices

Œuf mayonnaise
Céleri râpé aux pommes



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Poulet aux épices barbecue
Julienne de légumes / Blé cuisiné (oignons et carottes)

Poisson du jour
Frites / Fenouil braisé

Chili con carne
Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais
Velouté nature
Beignet au chocolat



Yaourt aux fruits
Gâteau bulgare & crème anglaise
Fruit frais



Cocktail de fruits
Fruit frais
Crème brûlée



Salade de perles océane
Poulet aux épices barbecue

Fromage
Fruit frais

Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis
Poisson du jour

Fromage
Yaourt aux fruits

2ème temps d'animation: le marché aux épices

Œuf mayonnaise
Chili con carne
Fromage
Cocktail de fruits



La proposition de menu équilibré !



Produit de saison

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



Plat végétarien

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



Produits locaux

Pommes bio: Verger du Plessis, Bois d'Organ, Inguiniel
Bœuf, porc: Stéphane Kervarrec, Naizin
Fruits et légumes: Ferme Pillet, Kervignac
Viande de porc BBC: Ty Producteurs, Kervignac



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr


Code à saisir : 2HJ267

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron ☀️ Salami	Rosette et cornichons Wrap de surimi & guacamole	Salade, emmental et croûtons ☀️ Flammekueche	Crêpe au fromage Salade de betteraves et fromage de brebis
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard Salade verte ☀️	Bœuf façon thaï Légumes du wok / Riz	Saucisse grillée Lentilles cuisinées / Carottes fondantes	Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes / Brocolis au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fromage blanc Quatre-quarts et crème anglaise Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Yaourt Poire pochée aux épices	Riz au lait et coulis de fruits rouges Compote Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Yaourt Kouign amann
	Carottes râpées au citron Gratin savoyard Fromage Fromage blanc	Rosette et cornichons Bœuf façon thaï Fromage Fruit frais	Salade, emmental et croûtons Saucisse grillée Fromage Riz au lait et coulis de fruits rouges	Crêpe au fromage Lieu sauce aux crustacés Fromage Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

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

 **Plat végétarien**

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








 **Produits locaux**
Pommes bio: Verger du Plessis, Bois d'Organ, Inguiniel
Bœuf, porc: Stéphane Kervarrec, Naizin
Fruits et légumes: Ferme Pillet, Kervignac
Viande de porc BBC: Ty Producteurs, Kervignac

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 2HJ267

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis au poulet et maïs Salade verte, Edam et Gouda 	La coleslaw  Pizza	Betteraves à l'orange Calamars frits sauce tartare	Salade aux raisins secs et croûtons  Rillettes et cornichons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Porc au caramel Haricots verts sautés / Flageolets à l'échalote	Émincé de dinde aux champignons Légumes sauce basquaise / Frites	Boulettes de bœuf sauce tomate / Steak haché Poêlée du chef / Coquillettes	Merlu pané au citron Riz / Embeurée de chou
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit frais  Tartelette à la noix de coco Fromage blanc	Yaourt aromatisé Moelleux aux amandes Fruit frais 	Chou à la crème Petits suisse Fruit frais 	Fruit frais  Velouté aux fruits Gâteau roulé et pâte à tartiner
	Tortis au poulet et maïs Porc au caramel Fromage Fruit frais	La coleslaw Émincé de dinde aux champignons Fromage Yaourt aromatisé	Betteraves à l'orange Boulettes de bœuf sauce tomate / Steak haché Fromage Chou à la crème	Salade aux raisins secs et croûtons Merlu pané au citron Fromage Fruit frais



La proposition de menu équilibré !



Produit de saison

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



Plat végétarien



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



Produits locaux

Pommes bio: Verger du Plessis, Bois d'Organ, Inguiniel
Bœuf, porc: Stéphane Kervarrec, Naizin
Fruits et légumes: Ferme Pillet, Kervignac
Viande de porc BBC: Ty Producteurs, Kervignac



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 2HJ267

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade croquante au chou chinois à l'emmental Saucissons panachés 	Riz au surimi, et ciboulette Toast au fromage de chèvre	Taboulé à l'orientale Céleri au curry 	Velouté de butternut Mini croque-monsieur
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Macaronis sauce carbonara Macaronis / Salade verte 	Poulet sauce tex mex Petits pois à la française / Boulgour	Mijoté de porc au curry Haricots blancs au thym / Poêlée de navets confits	Dos de colin meunière Carottes aux épices / Pommes de terre vapeur
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Ile flottante Fruit frais 	Fruit frais  Yaourt Cake au citron	Fruit frais  Pain perdu & caramel au beurre salé Mousse au chocolat	Muffin aux pépites Compote Fruit frais 
	Salade croquante au chou chinois à l'emmental Macaronis sauce carbonara Fromage Crème dessert à la vanille	Riz au surimi, et ciboulette Poulet sauce tex mex Fromage Fruit frais	Taboulé à l'orientale Mijoté de porc au curry Fromage Fruit frais	Velouté de butternut Dos de colin meunière Fromage Muffin aux pépites



La proposition de menu équilibré !



Produit de saison

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



Plat végétarien



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



Produits locaux

Pommes bio: Verger du Plessis, Bois d'Organ, Inguiniel
Bœuf, porc: Stéphane Kervarrec, Naizin
Fruits et légumes: Ferme Pillet, Kervignac
Viande de porc BBC: Ty Producteurs, Kervignac



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 2HJ267

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**