


		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U  D U  M I D I	HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Crêpe au fromage Duo de saucissons Emincé bicolore *	Macédoine Pâté de foie Endives aux pommes * Piémontaise	Chou blanc au jambon * Salade au Bleu, tomates et noix * Pâté de campagne Beignets de calamar	Potage Mousse de foie Bruschetta Salade Coleslaw *	Taboulé Salami Céleri aux pommes * Tarte aux poireaux
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Sauté de porc au caramel Pommes vapeur / Ratatouille	Dos de colin au lard Cuisse de poulet Semoule / Gratin de brocolis	Filet de dinde à la Provençale Gratin Italien Pâtes / Poêlée du Chef	Hachis Parmentier Veau Marengo Salade verte * Bâtonnière de légumes / Purée	Jambon braisé à l'ananas Dos de cabillaud aux herbes Haricots verts / Riz
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Yaourt aux fruits Liégeois au chocolat Amandine Fruit frais *	Fruit frais * Faisselle au caramel Poire au chocolat Roulé à la confiture	Fruit frais * Crème dessert au caramel Compote Semoule au lait	Fromage blanc Entremets au praliné Crumble aux fruits rouges Fruit frais *	Moelleux aux amandes Cocktail de fruits Mousse au miel et nougat Fruit frais *
		Betteraves vinaigrette Cordon bleu Pommes vapeur / Ratatouille Fromage ou Laitage Yaourt aux fruits	Macédoine Dos de colin au lard Semoule / Gratin de brocolis Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou blanc au jambon Filet de dinde à la Provençale Pâtes / Poêlée du Chef Fromage ou Laitage Fruit frais	Potage Hachis Parmentier Salade verte Fromage ou Laitage Fromage blanc	Taboulé Jambon braisé à l'ananas Haricots verts / Riz Fromage ou Laitage Moelleux aux amandes

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

 **Produits locaux**  
Pommes de terre, oignons : Ferme de Kerveloy- Pleyben  
Fruits et légumes : Le Saint-BOURG BLANC  
Laitages : Sovefrais-Ploudaniel  
Pain : Boulangerie de la commune  
Volailles bretonnes, porcs bretons

 Les viandes de bœuf et de volaille de notre restaurant sont françaises



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 820PAVM

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

**M  
E  
N  
U  
  
D  
U  
  
S  
O  
I  
R**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade Bretonne  Pâté au poivre  Taboulé  Quiche au fromage	Assiette Anglaise	Salade Strasbourgeoise  Terrine Forestière  Potage  Pomelo	Salade croquante au chou chinois et fromage  Bacon  Salade au surimi  Croisillon au fromage	
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Rôti de veau à l'échalote  Raviolis  Pâtes  Salade verte / Haricots plats	Tartiflette    Salade verte	Filet de julienne au beurre rouge  Saucisse de Toulouse  Trio de légumes  Riz	Sauté de dinde au cidre  Boulettes d'agneau au jus  Poêlée Méridionale  Semoule	
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
<b>DESSERT</b>	Fruit frais  Flan nappé  Mousse au caramel  Œufs au lait	Fruit frais  Salade de fruits	Fruit frais  Tarte au chocolat  Velouté aux fruits  Flan à la vanille	Fruit frais  Crème Tahitienne  Far aux pommes  Liégeois au café	

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

**Produits locaux**  
Pommes de terre, oignons : Ferme de Kerveloy- Pleyben  
Fruits et légumes : Le Saint-BOURG BLANC  
Laitages : Sovefrais-Ploudaniel  
Pain : Boulangerie de la commune  
Volailles bretonnes, porcs bretons

**Les viandes de bœuf et de volaille de notre restaurant sont françaises**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 820PAVM

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