


		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U M I D I	HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Friand au fromage Salade César Museau vinaigrette	Pastèque Pâté de foie Toast au thon Coleslaw	Taboulé Pizzetta Œuf sauce Cocktail Concombre vinaigrette	Tomates aux herbes Salade de blé Toast au fromage de chèvre Duo de saucissons	Piémontaise Salami et cornichons Flammekueche Melon
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce Charcutière Sauté de volaille aux raisins Semoule Julienne de légumes	Boulettes de bœuf Basquaise Filet de julienne au cidre Poêlée du Chef Gratin Dauphinois	Longe de porc marinée Brochette de volaille Orientale Carottes Vichy Flageolets	Poisson Meunière Blanquette de veau Riz Haricots panachés	Filet de dinde aux pommes Paleron au jus Gratin de brocolis et mozzarella Pâtes
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Fruit frais Gâteau au chocolat Entremets à la vanille Yaourt aux fruits	Riz au lait au caramel Muffin Bulgare Crème dessert au chocolat Fruit frais	Flan nappé Tarte aux pommes Fromage blanc stracciatella Fruit frais	Fruit frais Strudle Cocktail de fruits Liégeois au chocolat	Far Breton Banane au chocolat Fruit frais Crème au caramel
		Betteraves vinaigrette Jambon grillé sauce Charcutière Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais	Pastèque Boulettes de bœuf Basquaise Poêlée du Chef Fromage ou Laitage Riz au lait au caramel	Taboulé Longe de porc marinée Carottes Vichy Fromage ou Laitage Flan nappé	Tomates aux herbes Poisson Meunière Riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Piémontaise Filet de dinde aux pommes Gratin de brocolis et mozzarella Fromage ou Laitage Far Breton

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



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

Code à saisir : 820PAVM

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

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U S O I R	HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes Salade Hollandaise ☀️ Pâté de campagne Carottes râpées	Houmous et tortilla Andouille Salade Nantaise Beignets de calamars		Wraps Mousse de canard Pastèque ☀️ Salade Antiboise	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Veau Marengo Escalope Viennoise Riz Poêlée Campagnarde	Saucisse fumée Gigot d'agneau Pâtes Tomates Provençale	Crêpe de blé noir complète Frites	Poulet au chorizo Rôti de bœuf froid Semoule Ratatouille	
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	DESSERT	Fruit frais ☀️ Compote Moelleux aux amandes Abricots au sirop	Fruit frais ☀️ Panna Cotta aux fruits rouges Donut Liégeois au café	Fruit frais ☀️ Crêpes	Fruit frais ☀️ Mousse aux framboises Velouté aux fruits Tiramisu	

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

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

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



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

Code à saisir : 820PAVM

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