

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U M I D I	HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Pâté forestier Cœurs de palmier vinaigrette Salade de lentilles	Carottes râpées vinaigrette ☀ Radis noir aux pommes ☀ Pizza Saucisson sec	Endives, jambon et œuf ☀ Rillettes Bruschetta Champignons à la grecque	Betteraves vinaigrette Tarte au fromage Œuf mayonnaise Salade strasbourgeoise	Potage Chou rouge aux raisins ☀ Museau vinaigrette Riz au thon
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Jambon sauce madère Haricots panachés Riz	Hachis parmentier Escalope à la crème Salade verte ☀ Fondue de poireaux / Purée	Saucisse grillée Rôti de veau forestier Bâtonnière de légumes Farfalles	Couscous Sauté de porc aux épices Semoule / Légumes du couscous	Poisson aux petits légumes Steak haché sauce au poivre Gratin de chou-fleur et pommes de terre Pommes de terre / Chou-fleur
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Fruit frais ☀ Ile flottante Gaufre Cocktail de fruits	Compote de pommes Panna cotta au coulis de fruits rouges Fruit frais ☀ Barre bretonne et crème anglaise	Far breton Beignet Fruit frais ☀ Fromage blanc aux fruits	Fruit frais ☀ Tarte au citron Coupe de pommes au caramel Liégeois au chocolat	Roulé à la confiture Poire façon Belle Hélène Fruit frais ☀ Mousse à la framboise
		Crêpe au fromage Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette Hachis parmentier Salade verte Fromage ou Laitage Compote de pommes	Endives, jambon et œuf Saucisse grillée Bâtonnière de légumes Fromage ou Laitage Far breton	Betteraves vinaigrette Couscous Semoule / Légumes du couscous Fromage ou Laitage Fruit frais	Potage Poisson aux petits légumes Gratin de chou-fleur et pommes de terre Fromage ou Laitage Roulé à la confiture

☀ **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 !**

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U S O I R	HORS D'ŒUVRE	Chou-fleur sauce cocktail Salami Céleri rémoulade ✨ Salade basque	Pâté de campagne Wraps de crudités ✨ Potage de légumes Salade aux croûtons ✨		Quiche aux oignons Pommes de terre au thon Pâté de canard Pamplemousse ✨	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poitrine de porc grillée Aile de raie aux câpres Carottes au jus Pâtes	Cordon bleu Tajine d'agneau Semoule Légumes du tajine		Cassoulet Dindonneau aux olives Haricots blancs à la tomate Printanière de légumes	
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	
	DESSERT	Feuilleté à la poire Fruit frais ✨ Mousse au citron Crêpe / Feuilleté aux poires	Salade de fruits Fruit frais ✨ Œufs au lait Muffin aux pépites		Yaourt aux fruits Fruit frais ✨ Riz au lait Gâteau hawaïen	

 **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 !**