

**M
E
N
U

D
U

M
I
D
I**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre Mortadelle Quiche Lorraine Pastèque	Friand au fromage Rillettes Salade de croûtons et lardons Radis et beurre	Pamplemousse Bruschetta Concombre et fromage de brebis Saucisson à l'ail	Melon Salami Toast fromager Pâtes au pesto	Carottes râpées Cervelas vinaigrette Tarte aux poireaux Tomates à l'huile d'olive
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce paprika Aile de raie aux câpres Petits pois / Riz	Carbonade de bœuf Poitrine de porc grillée Gratin de courgettes / Coquillettes	Gratin Malouin Rôti de veau Forestier Pommes de terre / Chou-fleur	Couscous maison Sauté de porc au curry Légumes du couscous / Semoule	Dos de colin Dieppoise Fondant de bœuf sauce tomate Pâtes / Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt aux fruits Crème au caramel Tarte Hawaïenne Fruit frais	Fruit frais Fromage blanc et confiture Liégeois à la vanille Forêt Noire	Milk shake Abricots au sirop Fruit frais Tiramisu	Crème dessert au chocolat Ile Flottante Muffin Fruit frais	Fruit frais Amandine Velouté aux fruits Gaufre
	Salade de pommes de terre Paupiette de veau sauce paprika Petits pois / Riz Fromage ou Laitage Yaourt aux fruits	Friand au fromage Carbonade de bœuf Gratin de courgettes / Coquillettes Fromage ou Laitage Fruit frais	Pamplemousse Gratin Malouin Pommes de terre / Chou-fleur Fromage ou Laitage Milk shake	Melon Couscous maison Légumes du couscous / Semoule Fromage ou Laitage Crème dessert au chocolat	Carottes râpées Dos de colin Dieppoise Pâtes / Ratatouille Fromage ou Laitage Fruit frais

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

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 coleslaw ☀ Champignons à la Grecque ☀ Pâté Forestier Piémontaise	Salade Carioca Salade chinoise ☀ Jambon Club sandwich	Flammekueche Céleri rémoulade ☀ Salade au Bleu ☀ Pomelo	Salade Niçoise Tomates vinaigrette ☀ Salade Russe Andouille	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Lasagnes Sauté d'agneau à la Marocaine Salade verte ☀ Pâtes	Filet de julienne à la ciboulette Cordon bleu Blé Piperade	Rôti de porc à la moutarde Emincé de dinde à la Normande Carottes Vichy Flageolets	Sauté de canard à l'orange Jambalaya Navets braisés Riz	
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	DESSERT	Fruit frais ☀ Clafoutis de pêches Compote de pommes Flan nappé	Fruit frais ☀ Crème Tahitienne Flan Pâtissier Mousse au chocolat	Fruit frais ☀ Entremets au praliné Tarte au chocolat Fromage blanc sucré	Fruit frais ☀ Liégeois au café Beignet Panna Cotta aux fruits rouges	

☀ **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 de bœuf et de volaille de notre restaurant sont françaises



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

Code à saisir : 820PAVM

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