

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Concombre viniagrette</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Mortadelle</p> <p>Pomelos</p>	<p>Tomates et fromage de brebis </p> <p>Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry)</p> <p>Cervelas aux fines herbes</p> <p>Avocat mayonnaise</p>	<p>Carottes rapées </p> <p>Macédoine & œufs</p> <p>Tomates vinaigrette </p> <p>Cake au thon</p>	<p>Rillettes et cornichons</p> <p>Rosette</p> <p>Salade, emmental, jambon et maïs </p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Nuggets de blé sauce fromage blanc aux herbes </p> <p>Cuisse de canette Mexicaine</p> <p>Purée / Petits pois cuisinés</p>	<p>Paupiette de veau</p> <p>Rôti de porc sauce au bleu</p> <p>Gratin de courgettes / Pâtes</p>	<p>Saucisse grillée</p> <p>Filet de dinde au curry</p> <p>Frites / Salsifis persillés</p>	<p>Goulash</p> <p>Filet de poisson crème de ciboulette</p> <p>Carottes au cumin / Riz</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Entremets à la vanille</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Beignet</p> <p>Compote</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Entremets au chocolat</p> <p>Velouté aux fruits</p> <p>Fruit frais </p> <p>Moelleux aux amandes</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Crème brûlée</p> <p>Chou chantilly</p>
	<p>Concombre viniagrette</p> <p>Nuggets de blé sauce fromage blanc aux herbes</p> <p>Purée / Petits pois cuisinés</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Tomates et fromage de brebis</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Gratin de courgettes / Pâtes</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Beignet</p>	<p>Carottes rapées</p> <p>Saucisse grillée</p> <p>Frites / Salsifis persillés</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Entremets au chocolat</p>	<p>Rillettes et cornichons</p> <p>Goulash</p> <p>Carottes au cumin / Riz</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
- * Boeuf : Kervarrec à Naizin
- * Pain : local
- * Lait cru bio: la Ferme de Lopuscoal à Baud



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers



Produit de saison

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



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



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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

Code à saisir : CENA510

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Salade niçoise</p> <p>Museau vinaigrette</p>	<p>Pommes de terre, cornichons, œufs & fromage</p> <p>Terrine de campagne</p> <p>Pamplemousse</p>	<p>Courgettes râpées au curry </p> <p>Salami</p> <p>Toast au fromage de chèvre et miel</p> <p>Macédoine et surimi</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Avocat et cœurs de palmier</p> <p>Cake aux légumes</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Jambon grillé sauce miel & moutarde</p> <p>Sauté de veau à la Bohémienne</p> <p>Semoule / Poêlée méridionales</p>	<p>Falafels </p> <p>Steak haché</p> <p>Piperade / Tortis</p>	<p>Dos de colin Meunière</p> <p>Brochette de volaille</p> <p>Gratin de brocolis et mozzarella/ Pommes vapeur persillées</p>	<p>Paëlla au poulet</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Riz / Salade verte </p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Crème au caramel</p> <p>Entremets à la vanille</p> <p>Poires au chocolat</p>	<p>Flan nappé</p> <p>Chou chantilly</p> <p>Crème dessert</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Flan aux pépites de chocolat</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit frais </p> <p>Pomme cuite patissière</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Glace</p> <p>Salade de fruits</p>
	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Jambon grillé sauce miel & moutarde</p> <p>Semoule / Poêlée méridionales</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Pommes de terre, cornichons, œufs & fromage</p> <p>Falafels</p> <p>Piperade / Tortis</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Flan nappé</p>	<p>Courgettes râpées au curry</p> <p>Dos de colin Meunière</p> <p>Gratin de brocolis et mozzarella/ Pommes vapeur persillées</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Flan aux pépites de chocolat</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Paëlla au poulet</p> <p>Riz / Salade verte</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
- * Boeuf : Kervarrec à Naizin
- * Pain : local
- * Lait cru bio: la Ferme de Loposcoal à Baud



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers



Produit de saison

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



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



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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

Code à saisir : CENA510

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Boulgour à la tomate & au basilic (Boulgour libanais) Céleri rémoulade  Saucisson sec	Concombre au fromage de brebis Avocat Mousse de canard Tomate & maïs 	Pamplemousse Toast au thon Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry	Salade croquante, dés de jambon et tomates Wraps de crudités Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Steak de thon à la provençale Haricots verts au beurre / Purée	Pâtes à la napolitaine  Andouillette Pâtes / Fenouil confit	Fondant de porc aux champignons Assiette de Kebab Carottes râpées/ Riz Thaï	Brandade de poisson Emincé de dinde au paprika Salade verte/ Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Mousse au chocolat Crème fermière	Liégeois au chocolat Far Fruit frais	Carpaccio d'ananas Cake au citron Panna cotta cacao Fruit frais 	Compote Brochette de fruits Rocher à la noix de coco Fruit frais 

Boulgour à la tomate & au basilic (Boulgour libanais) Cordon bleu Haricots verts au beurre / Purée Fromage ou Laitage Fruit frais

Concombre au fromage de brebis Pâtes à la napolitaine Pâtes / Fenouil confit Fromage ou Laitage Liégeois au chocolat
--

Pamplemousse Fondant de porc aux champignons Carottes râpées/ Riz Thaï Fromage ou Laitage Carpaccio d'ananas
--

Salade croquante, dés de jambon et tomates Brandade de poisson Salade verte/ Ratatouille Fromage ou Laitage Compote



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
- * Boeuf : Kervarrec à Naizin
- * Pain : local
- * Lait cru bio: la Ferme de Loposcoal à Baud



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers



Produit de saison

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



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



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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

Code à saisir : CENA510

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz Océane Tomate & fromage de brebis Duo de saucissons	Radis et beurre Crêpe au fromage Taboulé Salade de croûtons et lardons	Méli-mélo de légumes : carottes, céleri, maïs, cœurs de palmier et petits pois Verrine d'avocats et crevettes Pâtes au pesto Pâté en croute	Concombre vinaigrette Pâté de foie Maquereau moutarde
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce Tandoori Aile de raie aux câpres Petits pois cuisinés / Riz	Bœuf aux olives Brochette de porc mariné Poêlée de courgettes et tomates / Potatoes	Tajine de pois chiches aux fruits secs - semoule Saucisse grillée Légumes du couscous / Semoule	Filet de poisson Fondant de canard aux abricots Farfalles / Brocolis aux lardons
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Tarte au chocolat Entremets à la vanille	Yaourt nature sucré Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe Abricot pâtissier Fruit frais	Milkshake aux fruits rouges Ile flottante Moelleux aux amandes Fruit frais	Fruit frais Muffin aux pépites Yaourt aux fruits
	Riz Océane Paupiette de veau sauce Tandoori Petits pois cuisinés / Riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Radis et beurre Bœuf aux olives Poêlée de courgettes et tomates / Potatoes Fromage ou Laitage Yaourt nature sucré	Méli-mélo de légumes : carottes, céleri, maïs, cœurs de palmier et petits pois Tajine de pois chiches aux fruits secs - semoule Légumes du couscous / Semoule Fromage ou Laitage Milkshake aux fruits rouges	Concombre vinaigrette Filet de poisson Farfalles / Brocolis aux lardons Fromage ou Laitage Fruit frais



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
- * Boeuf : Kervarrec à Naizin
- * Pain : local
- * Lait cru bio: la Ferme de Loposcoal à Baud



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers



Produit de saison

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



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



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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

Code à saisir : CENA510

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Macédoine du pêcheur Tomates et mozarella  Saucisson à l'ail	Melon Champignons à la Grecque Jambon Radis & beurre 	Ascension	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille au ketchup Dos de merlu au pesto et pignon de pain Duo de haricots / Riz	Hachis Parmentier Boudin noir aux pommes Salade verte / Gratin d'aubergines et tomates		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
DESSERTS	Fruit frais  Crème dessert Riz au lait	Flan nappé au caramel Crêpe Fruit frais 		
	Betteraves vinaigrette Nuggets de volaille au ketchup Duo de haricots / Riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Melon Hachis Parmentier Salade verte / Gratin d'aubergines et tomates Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Ascension	



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
- * Boeuf : Kervarrec à Naizin
- * Pain : local
- * Lait cru bio: la Ferme de Loposcoal à Baud



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers



Produit de saison

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



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



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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

Code à saisir : CENA510

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Pamplemousse</p> <p>Pizza</p> <p>Pommes de terre à la Niçoise (Pommes de terre, thon, tomate & olives)</p> <p>Salade, fromage jambon et tomates </p>	<p>Tomates et mozzarella </p> <p>Concombre et fromage de brebis </p> <p>Paté de campagne</p>	<p>3ème temps animation</p> <p>Danse Sirtaki</p>	<p>Melon </p> <p>Cake aux légumes</p> <p>Salami</p> <p>Salade de cœurs de palmier</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Sauté de poulet sauce Suprême</p> <p>Chipolatas</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Semoule épicée</p>	<p>Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine </p> <p>Canette braisée au miel</p> <p>Riz</p> <p>Salade verte</p>		<p>Filet de poisson au beurre safrané</p> <p>Jambon braisé</p> <p>Chou-fleur gratiné à la béchamel</p> <p>Tortis trois couleurs</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERTS	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Panna cotta aux fruits rouges</p> <p>Rocher à la noix de coco</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Chou chantilly</p> <p>Crème au caramel</p>		<p>Fruit frais </p> <p>Pomme cuite au caramel</p> <p>Brioche et mousse au chocolat blanc</p> <p>Cocktail de fruits</p>
	<p>Pamplemousse</p> <p>Sauté de poulet sauce Suprême</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Tomates et mozzarella</p> <p>Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine</p> <p>Riz</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>3ème temps animation</p>	<p>Melon</p> <p>Filet de poisson au beurre safrané</p> <p>Chou-fleur gratiné à la béchamel</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
- * Boeuf : Kervarrec à Naizin
- * Pain : local
- * Lait cru bio: la Ferme de Loposcoal à Baud



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers



Produit de saison

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



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



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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

Code à saisir : CENA510