

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS



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

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Emincé de champignons à la ciboulette</p> <p>Piémontaise</p> <p>Terrine de poisson</p>	<p>Chou rouge aux pommes </p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Pâté de foie</p>	<p>Crème de carottes</p> <p>Rillettes & cornichons</p> <p>Duo de radis noir & pomme Granny </p>	<p>11 novembre</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Nuggets / Nuggets végétariens </p> <p>Sauté de porc aux abricots</p> <p>Tortis / Brocolis au beurre</p>	<p>Filet de poisson</p> <p>Boulettes de bœuf aux champignons</p> <p>Semoule / Ratatouille</p>	<p>Jambon braisé à l'ananas</p> <p>Veau marengo</p> <p>Frites / Haricots verts à l'ail</p>	
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>	
DESSERTS	<p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt aux fruitis</p> <p>Rocher à la noix de coco</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Barre bretonne & compote</p> <p>Chocolat liégeois</p>	<p>Moelleux aux noisettes</p> <p>Roulé au chocolat et noix de coco</p> <p>Mousse aux fruits</p> <p>Fruit frais </p>	
	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Nuggets / Nuggets végétariens</p> <p>Tortis / Brocolis au beurre</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Chou rouge aux pommes</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Semoule / Ratatouille</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Crème de carottes</p> <p>Jambon braisé à l'ananas</p> <p>Frites / Haricots verts à l'ail</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Moelleux aux noisettes</p>	<p>11 novembre</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	Carottes râpées & maïs Salade de perles Terrine de campagne Salade d'endives	Salade de chou chinois râpé Pamplemousse Maquereau au vin blanc Salami	Potage de légumes Carpaccio de betteraves Salade coleslaw Duo de saucissons	Macédoine de légumes Œuf dur mayonnaise Chou rouge & raisins Salade de pâtes & petits pois
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de volaille Omelette aux fines herbes Blé cuisiné (oignons et carottes) / Julienne de légumes	Mijoté de bœuf à la tomate Merlu pané au citron Potatoes / Fenouil braisé	Rôti de porc aux pommes Cuisse de poulet Farfalles / Gratin de chou-fleur	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Poisson du jour Riz / Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Ile flottante Beignet au chocolat Flan nappé au caramel	Yaourt aux fruits Fromage blanc aux framboises Panna cotta & coulis exotique Feuilleté aux pommes / Fruit frais	Brownie Tiramisu Crème dessert Fruit frais	Compote de fruits Fruit frais Cake aux pommes Crème brûlée
	Carottes râpées & maïs Sauté de volaille Blé cuisiné (oignons et carottes) / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de chou chinois râpé Mijoté de bœuf à la tomate Potatoes / Fenouil braisé Fromage ou Laitage Yaourt aux fruits	Potage de légumes Rôti de porc aux pommes Farfalles / Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Brownie	Macédoine de légumes Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz / Salade verte Fromage ou Laitage Compote de fruits



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
- * Bœuf : 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	Champignons à la grecque Cervelas vinaigrette Chou-fleur sauce cocktail Carottes râpées	Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne Wrap de crudités Salami Crêpe au fromage	Crème de potiron Chou façon piémontaise Œuf mayonnaise Salade de betteraves à l'orange	Pomelo Rosette et cornichons Lentilles corail à l'indienne
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard Pintade au thym / Reblochonade Salade verte Gratin de pommes de terre / Crumble de potiron au parmesan	Paupiette de veau sauce tandoori Calamars à la romaine Riz / Légumes du wok	Saucisse grillée Blanquette de veau & champignons Haricots beurre persillés / Lentilles cuisinées	Lieu sauce aux crustacés Steak haché Semoule / Brocolis au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Petits suisses Barre bretonne & crème fouettée Mousse au chocolat Fruit frais	Fruit frais Flan pâtissier Feuilleté à l'ananas & cannelle	Abricots melba Riz au lait Fruit frais Gâteau aux pépites	Fruit frais Panna cotta Donut
	Champignons à la grecque Gratin savoyard Salade verte Fromage ou Laitage Petits suisses	Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne Paupiette de veau sauce tandoori Riz / Légumes du wok Fromage ou Laitage Fruit frais	Crème de potiron Saucisse grillée Haricots beurre persillés / Lentilles cuisinées Fromage ou Laitage Abricots melba	Pomelo Lieu sauce aux crustacés Semoule / Brocolis au beurre 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	Salade d'hiver aux raisins secs et croûtons  Riz, champignons & petits pois Radis noir, pommes Granny & vinaigrette sauce soja  Pâté forestier	Salade coleslaw  Salade verte, pommes et Comté  Coquille de poisson Pizza	Taboulé libanais Potage Rillettes & cornichons	Betteraves persillées Rémoulade de céleri au cumin  Pommes de terre, maïs & oignons rouges Andouille
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Porc au caramel Omelette aux fines herbes  Semoule aux épices / Haricots verts sautés	Émincé de dinde aux champignons Dos de lieu rôti Frites / Légumes sauce basquaise	Boulettes de bœuf sauce tomate  Colombo de lentilles Coquillettes / Poêlée du chef	Merlu pané sauce au beurre blanc Jambon grillé sauce mère Riz / Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Entremets à la vanille Gâteau aux pépites	Yaourt aromatisé Strudel aux pommes Moelleux aux amandes Fruit frais 	Chou à la crème Tarte au citron meringuée Fruit frais 	Fruit frais  Gâteau roulé au chocolat Mousse au caramel
	Salade d'hiver aux raisins secs et croûtons Porc au caramel Semoule aux épices / Haricots verts sautés Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade coleslaw Émincé de dinde aux champignons Frites / Légumes sauce basquaise Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé	Taboulé libanais Boulettes de bœuf sauce tomate Coquillettes / Poêlée du chef Fromage ou Laitage Chou à la crème	Betteraves persillées Merlu pané sauce au beurre blanc Riz / Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Fruit frais



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
- * Bœuf : 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