

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

Pentecôte

Céleri aux pommes

Mortadelle

Farfalles au poulet

Pastèque

Wraps de crudités

Sardines au citron

Tomates et mozzarella

Râpé de carottes et courgettes au fromage blanc et curcuma

Salade au Bleu et noix

Rillettes

Pommes de terre au thon

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Emincé de bœuf au paprika

Pavé de saumon

Purée / légumes basquaise

Poulet rôti à la Marocaine

Paleron de bœuf

Ratatouille / Blé

Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs

Jambon grillé

Riz / Poêlée du chef

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Crème dessert

Fromage blanc

Compote et madeleine

Fruit frais

Brownies

Cake aux fruits confits

Fruit frais

Fruit frais

Liégeois à la vanille

Beignet

Pentecôte

Céleri aux pommes

Emincé de bœuf au paprika

Purée / légumes basquaise

Fromage ou Laitage

Crème dessert

Pastèque

Poulet rôti à la Marocaine

Ratatouille / Blé

Fromage ou Laitage

Brownies

Râpé de carottes et courgettes au fromage blanc et curcuma

Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs

Riz / Poêlée du chef

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	<p>Tomates vinaigrette et fromage de brebis </p> <p>Trio de radis, carottes et pommes </p> <p>Duo de saucissons</p>	<p>Chou chinois, fromage et raisins </p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Tomate farcie au thon </p>	<p>Duo de melon et pastèque </p> <p>Salade aux lardons </p> <p>Mousse de canard</p>	<p>Céleri râpé </p> <p>Pizza</p> <p>Maquereau à la moutarde</p> <p>Pépinettes au poulet et chorizo</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Pâtes fromagères </p> <p>Rôti de veau au fenouil</p> <p>Macaronis / Salade verte </p>	<p>Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons)</p> <p>Poisson du jour</p> <p>Haricots verts / Purée</p>	<p>Porc au caramel</p> <p>Pintade aux abricots</p> <p>Frites / Poêlée campagnarde</p>	<p>Poisson du jour sauce Aurore</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Crumble de courgettes / Riz </p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<p>Velouté aux fruits</p> <p>Crème fermière aux brisures de biscuits</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Flan pâtissier</p> <p>Poire au chocolat</p>	<p>Milk shake à la banane et aux fruits rouges </p> <p>Ile flottante, caramel et passion</p> <p>Crumble aux fruits</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Cake au citron et aux framboises</p> <p>Muffin aux pépites</p>
	<p>Tomates vinaigrette et fromage de brebis</p> <p>Pâtes fromagères</p> <p>Macaronis / Salade verte</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Velouté aux fruits</p>	<p>Chou chinois, fromage et raisins</p> <p>Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons)</p> <p>Haricots verts / Purée</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Duo de melon et pastèque</p> <p>Porc au caramel</p> <p>Frites / Poêlée campagnarde</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Milk shake à la banane et aux fruits rouges</p>	<p>Céleri râpé</p> <p>Poisson du jour sauce Aurore</p> <p>Crumble de courgettes / 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
- * Bœuf : 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	Carottes râpées, maïs et vinaigrette au balsamique  Champignons à la crème de citron Saucisson à l'ail Riz à l'avocat, ananas et crevettes	Concombre sauce Bulgare  Gaspacho de tomates  Friand au fromage Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry)	Pastèque  Mousse d'avocat et tortillas Salade de blé aux crevettes Pain de thon	Rillettes et cornichons Quiche à la tomate et fromage de chèvre Salade, emmental, jambon et maïs  Tomates et fromage de brebis 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce fromage blanc aux herbes  Cuisse de canette Mexicaine Semoule / Céleri braisé aux petits oignons	Steak haché à la sauce provençale Paupiette de veau à la crème Petits pois à la bretonne / Blé pilaf	Saucisse grillée Omelette  Pommes de terre rôties / Salsifis persillés	Dos de lieu au cumin Sauté de porc au caramel Epinards à la béchamel / Coquillettes au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Liégeois à la vanille Rocher à la noix de coco Salade de fruits frais 	Mousse à la mangue Beignet Fruit frais 	Tarte aux fruits frais Crème brûlée Fruit frais  Entremets au chocolat	Fruit frais  Salade de fruits frais  Tiramisu Œufs au lait
	Carottes râpées, maïs et vinaigrette au balsamique Nuggets de blé sauce fromage blanc aux herbes Semoule / Céleri braisé aux petits oignons Fromage ou Laitage Fruit frais	Concombre sauce Bulgare Steak haché à la sauce provençale Petits pois à la bretonne / Blé pilaf Fromage ou Laitage Mousse à la mangue	Pastèque Saucisse grillée Pommes de terre rôties / Salsifis persillés Fromage ou Laitage Tarte aux fruits frais	Rillettes et cornichons Dos de lieu au cumin Epinards à la béchamel / Coquillettes 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	Tomates à la vinaigrette  Melon  La coleslaw  Terrine de campagne	Pamplemousse Œuf mayonnaise Pommes de terre, cornichons, œufs & fromage Rillettes de maquereaux	Melon 	Salade de riz au thon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé sauce miel et moutarde Sauté de veau à la Bohémienne Lentilles au jus / Carottes rôties	Boulettes de bœuf façon Basquaise Cheeseburger Piperade / Frites 	Paëlla Riz	Dos de colin Meunière Gratin de brocolis et mozzarella
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Entremets à la vanille Tarte alsacienne Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches	Riz au lait au caramel et beurre salé Glaces Fruit frais 	Crème dessert au chocolat	Fruit frais 
	Tomates à la vinaigrette Jambon grillé sauce miel et moutarde Lentilles au jus / Carottes rôties Fromage ou Laitage Fruit frais	Pamplemousse Boulettes de bœuf façon Basquaise Piperade / Frites Fromage ou Laitage Riz au lait au caramel et beurre salé	Melon Paëlla Riz Fromage ou Laitage Crème dessert au chocolat	Salade de riz au thon Dos de colin Meunière Gratin de brocolis et mozzarella 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 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