

HORS D'ŒUVRE

LUNDI
Betteraves à la vinaigrette
Macédoine de légumes
Duo de saucissons
Assiette de fromage

MARDI
Crêpe au fromage
Tomate farcie au thon
Concombre
Fromage

JEUDI
Pâté de campagne
Salade d'asperges et œuf
Taboulé
Assiette de fromage

VENDREDI
Tomates vinaigrette
Mousseron de canard
Cake salé
Assiette de fromage

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin de pommes de terre aux légumes Provençaux
Poisson du jour/Paupiette de veau Forestière
Purée/mélange Basquaise

Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)
Macaronis sauce carbonara
Haricots beurre/macaronis

Poisson du jour sauce au beurre blanc
Cordon bleu
Riz/courgettes sautées

Rôti de porc au thym (La Touche)
Calamars à la crème
Poêlée de carottes/pommes Grenaille

DESSERTS

Yaourt sucré
Mousse au fromage blanc & Spéculoos
Crumble aux fruits rouges
Fruit frais

Fruit frais
Riz au lait
Flan Pâtissier
Yaourt

Compote
Yaourt
Rocher à la noix de coco et chocolat
Fruit frais

Muffin aux pépites
Yaourt
Ile flottante
Fruit frais

Betteraves à la vinaigrette
Gratin de pommes de terre aux légumes Provençaux
Purée/mélange Basquaise
Yaourt sucré

Crêpe au fromage
Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)
Haricots beurre/macaronis
Fruit frais

Pâté de campagne
Poisson du jour sauce au beurre blanc
Riz/courgettes sautées
Compote

Tomates vinaigrette
Rôti de porc au thym (La Touche)
Poêlée de carottes/pommes Grenaille
Muffin aux pépites



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrol - 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



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !



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 au fromage blanc  Lentilles, échalotes et fromage de brebis Rosette Assiette de fromage	Pâtes au poulet Riz à la Mexicaine Toast aux rillettes de poisson Assiette de fromage	Rome & l'Italie	Salade, Edam et Gouda  Concombre vinaigrette  Rillettes Assiette de fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse grillée Dos de colin à la Basquaise Semoule aux épices/poêlée Campagnarde	Poisson Meunière Brochette de poulet au lait de coco Epinards à la crème/purée		Bœuf à la Méditerranéenne  Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs/Rôti de porc Riz/petits pois
DESSERTS	Crème dessert Yaourt Quatre-quarts Fruit frais 	Fruit frais  Flan nappé Mousse au chocolat Yaourt		Fruit frais  Liégeois Glace Yaourt
	Carottes râpées au fromage blanc Saucisse grillée Semoule aux épices/poêlée Campagnarde Crème dessert	Pâtes au poulet Poisson Meunière Epinards à la crème/purée Fruit frais	Rome & l'Italie	Salade, Edam et Gouda Bœuf à la Méditerranéenne Riz/petits pois Fruit frais



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrol - 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



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !



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	Pommes de terre à la Niçoise (Pdt, thon, tomate & olives) Salade de pâtes au pesto Pâté de campagne Assiette de fromage	Tomates à la mozzarella Concombres à la crème Salami Assiette de fromage	Pastèque Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et ciboulette Saucisson à l'ail Assiette de fromage	Cake au fromage Pamplemousse Cervelas Assiette de fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Chipolatas Carottes au cumin/riz	Boulettes de bœuf Poulet rôti Frites/bâtonnière de légumes	Saucisse grillée (La Touche) Calamars à la Romaine Semoule/crumble de légumes	Filet de poisson sauce Aurore Gratin de tortis au fromage Chou-fleur gratiné à la béchamel/tortis trois couleurs
DESSERTS	Yaourt aromatisé Fromage blanc aux framboises Rocher à la noix de coco Fruit frais	Fruit frais Yaourt Chou à la chantilly Salade de fruits	Entremets au chocolat & billes croc Yaourt Fruit frais Moelleux aux amandes	Fruit frais Petits suisses Gâteau aux pommes et au caramel Yaourt
	Pommes de terre à la Niçoise (Pdt, thon, tomate & olives) Paupiette de dinde sauce barbecue Carottes au cumin/riz Yaourt aromatisé	Tomates à la mozzarella Boulettes de bœuf Frites/bâtonnière de légumes Fruit frais	Pastèque Saucisse grillée (La Touche) Semoule/crumble de légumes Entremets au chocolat & billes croc	Cake au fromage Filet de poisson sauce Aurore Chou-fleur gratiné à la béchamel/tortis trois couleurs Fruit frais

MOI your **plate**
La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrol - St Jean Brévelay
- * Boeuf : Kervarec à Naizin
- * Pain : local
- * Lait cru bio: la Ferme de Lospoal 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



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !



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 de betteraves aux pommes Salade de haricots rouges Tomates et mozzarella Assiette de fromage	Salade de concombres, oignons rouges & Edam Champignons à la Grecque Saucisson sec Assiette de fromage	Taboulé Wrap Monsieur Wok de légumes au curry Assiette de fromage	Melon Râpé de courgettes au coulis de tomates Terrine de poisson Assiette de fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup Cabillaud au beurre citronné Haricot verts/blé	Hachis parmentier Omelette au fromage Salade verte Purée	Lieu sauce au chorizo & poivrons Cordon bleu Gratin d'aubergines, tomates et fromage/pennes	Sauté de porc au curry Brochette de volaille marinée Riz/ratatouille
DESSERTS	Fromage blanc Yaourt Gâteau aux pépites Fruit frais	Fruit frais Crème dessert à la vanille Yaourt Cookies	Génoise au chocolat Pain perdu Fruit frais Yaourt	Mousse au caramel Chausson aux pommes Fruit frais Yaourt



La proposition de menu équilibré !

Salade de betteraves aux pommes Nuggets de volaille et ketchup Haricot verts/blé Fromage blanc	Salade de concombres, oignons rouges & Edam Hachis parmentier Salade verte Fruit frais	Taboulé Lieu sauce au chorizo & poivrons Gratin d'aubergines, tomates et fromage/pennes Génoise au chocolat	Melon Sauté de porc au curry Riz/ratatouille Mousse au caramel
---	---	--	---



Produits locaux

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



Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !



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>Friand au fromage</p> <p>Pâtes au pesto</p> <p>Melon </p> <p>Assiette de fromage</p>	<p>Riz au surimi</p> <p>Chorizo</p> <p>Salade de croûtons et lardons </p> <p>Assiette de fromage</p>		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Jambon grillé</p> <p>Aile de raie aux câpres</p> <p>Petits pois cuisinés/riz</p>	<p>Paupiette de veau au paprika</p> <p>Hot dog</p> <p>Gratiné de courgettes, tomates et fromage/potatoes</p>		
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Crème fermière</p> <p>Yaourt</p> <p>Beignet</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Crème au caramel</p> <p>Fruit frais </p> <p>Tarte fine aux pommes</p>		

<p>Friand au fromage</p> <p>Jambon grillé</p> <p>Petits pois cuisinés/riz</p> <p>Fruit frais</p>
--

<p>Riz au surimi</p> <p>Paupiette de veau au paprika</p> <p>Gratiné de courgettes, tomates et fromage/potatoes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>

--

--

MOVE
Your plate
La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrol - 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



Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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

Code à saisir : CENA510