

**HORS D'ŒUVRE**

LUNDI
Betteraves vinaigrette
Emincé de champignons à la ciboulette
Radis noir au vinaigre de riz & sésame
Fromage à la coupe

MARDI
Carottes râpées
Toast au maquereau & citron
Riz à la mexicaine (haricots rouges, maïs, coriandre & tortillas)
Fromage à la coupe

JEUDI
Macédoine de légumes
Rillettes de thon & gressins
Salade aux fruits secs
Fromage à la coupe

VENDREDI
Pâté de campagne
Céleri rémoulade
Duo de saucissons
Fromage à la coupe

**PLATS CHAUDS ET GARNITURES**

Cordon bleu
Sauté de porc aux abricots
Tortis / Brocolis au beurre

Paupiette de veau aux champignons
Cassolette de poisson
Trio de céréales / Haricots verts à l'ail

Rôti de porc de Ploërmel
Nuggets de blé sauce tomate
Purée / Fricassée de légumes

Dos de lieu sauce au curry
Sauté de dinde sauce suprême
Semoule / Ratatouille

**DESSERTS**

Fruit frais
Crème dessert à la vanille
Crème fermière aux Oréos
Yaourts

Chocolat liégeois
Salade de fruits
Compote de fruits
Yaourts

Moelleux au chocolat & noisettes
Cookies au chocolat blanc & canneberge
Donut au sucre
Fruit frais
Yaourts

Fruit frais
Salade de fruits
Compote de fruits
Yaourts

Betteraves vinaigrette
Cordon bleu
Tortis / Brocolis au beurre
Fruit frais

Carottes râpées
Paupiette de veau aux champignons
Trio de céréales / Haricots verts à l'ail
Chocolat liégeois

Macédoine de légumes
Rôti de porc de Ploërmel
Purée / Fricassée de légumes
Moelleux au chocolat & noisettes

Pâté de campagne
Dos de lieu sauce au curry
Semoule / Ratatouille
Fruit frais

**MOI** Your plate  
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](http://www.clicetmiam.fr)

**Code à saisir : CENA510**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Charcuterie Cake au chorizo Tartine campagnarde Fromage à la coupe	Emincé bicolore Pamplemousse Endives, noix et pommes Fromage à la coupe	2ème temps d'animation: le marché aux épices  Fromage à la coupe	Céleri rapé aux pommes Salade de légumes croquants & fromage de brebis Velouté de légumes Fromage à la coupe
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emincé de poulet aux épices barbecue Andouillette & sa crème de moutarde Blé cuisiné (oignons et carottes) / Julienne de légumes	Mijoté de bœuf à la tomate  Poisson du jour  Frites / Fenouil braisé		Filet de colin meunière Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz / Salsifis à la tomate
DESSERTS	Fruit frais Compote de fruits Crème dessert à la vanille  Yaourts	Yaourt  Chocolat liégeois Panna cotta à la vanille & caramel Fruit frais Yaourts		Compote de pommes Cocktail de fruits Fruit frais Yaourts

Charcuterie Emincé de poulet aux épices barbecue Blé cuisiné (oignons et carottes) / Julienne de légumes Fruit frais	Emincé bicolore Mijoté de bœuf à la tomate Frites / Fenouil braisé Yaourt	2ème temps d'animation: le marché aux épices	Céleri rapé aux pommes Filet de colin meunière Riz / Salsifis à la tomate Compote de pommes
---	--	--	--

**MOI** Your plate  
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](http://www.clicetmiam.fr)

**Code à saisir : CENA510**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron  Poireaux vinaigrette Cœurs de palmiers & pomelo Fromage à la coupe	Salade de betteraves Rosette et cornichons Œuf mayonnaise Fromage à la coupe	Salade de betteraves  Chou façon piémontaise  Chou-fleur sauce cocktail Fromage à la coupe	Friand au fromage Pain perdu à la provençale (tomates & olives) Nems au poulet Fromage à la coupe
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard Reblochonade  Salade verte  Gratin de pommes de terre / Crumble de potiron au parmesan	Paupiette de dinde au paprika Calamars à la romaine sauce tartare Riz / Légumes du wok	Galette & saucisse Blanquette de veau aux champignons Frites / Légumes sauce basquaise Salade verte 	Poisson du jour Paupiette de dinde à la crème Boulgour aux petits légumes / Brocolis au beurre
DESSERTS	Yaourt aux fruits Milk shake exotique Crème dessert à la vanille Fruit frais  Yaourts	Fruit frais  Compote de fruits Chocolat liégeois Yaourts	Riz au lait et coulis de fruits rouges Assortiment de yaourts Abricots melba Fruit frais  Yaourts	Fruit frais  Cocktail de fruits Compote de fruits Yaourts
	Carottes râpées au citron Gratin savoyard Salade verte Yaourt aux fruits	Salade de betteraves Paupiette de dinde au paprika Riz / Légumes du wok Fruit frais	Salade de betteraves Galette & saucisse Frites / Légumes sauce basquaise Riz au lait et coulis de fruits rouges	Friand au fromage Poisson du jour Boulgour aux petits légumes / Brocolis au beurre Fruit frais

**MOUVE** Your plate  
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](http://www.clicetmiam.fr)

**Code à saisir : CENA510**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Taboulé aux légumes</p> <p>Riz au thon et petits pois</p> <p>Piémontaise</p> <p>Fromage à la coupe</p>	<p>Chou rouge &amp; patate douce rôtie </p> <p>Salade de lardons, pommes et Comté </p> <p>Wrap de surimi &amp; guacamole </p> <p>Fromage à la coupe</p>	<p>Betteraves aux agrumes</p> <p>Champignons à la grecque</p> <p>Terrine de légumes</p> <p>Fromage à la coupe</p>	<p>Salade aux raisins secs et croûtons </p> <p>Rémoulade de céleri au cumin </p> <p>Velouté de carottes au fromage frais</p> <p>Fromage à la coupe</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Porc au caramel</p> <p>Omelette aux fines herbes </p> <p>Flageolets à l'échalote / Haricots verts sautés</p>	<p>Émincé de dinde aux champignons</p> <p>Poisson du jour</p> <p>Lentilles / Haricots beurre persillés</p>	<p>Macaronis sauce carbonara</p> <p>Macaronis sauce fromagère </p> <p>Macaronis / Poêlée du chef</p>	<p>Merlu pané au citron</p> <p>Jambon grillé</p> <p>Riz / Embeurrée de chou</p>
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Crème dessert à la vanille</p> <p>Yaourts</p>	<p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Chocolat liégeois</p> <p>Mousse au caramel au beurre salé</p> <p>Fruit frais </p> <p>Yaourts</p>	<p>Chou à la crème</p> <p>Tarte au citron</p> <p>Far breton</p> <p>Fruit frais </p> <p>Yaourts</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Compote de fruits</p> <p>Yaourts</p>
	<p>Taboulé aux légumes</p> <p>Porc au caramel</p> <p>Flageolets à l'échalote / Haricots verts sautés</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Chou rouge &amp; patate douce rôtie</p> <p>Émincé de dinde aux champignons</p> <p>Lentilles / Haricots beurre persillés</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Betteraves aux agrumes</p> <p>Macaronis sauce carbonara</p> <p>Macaronis / Poêlée du chef</p> <p>Chou à la crème</p>	<p>Salade aux raisins secs et croûtons</p> <p>Merlu pané au citron</p> <p>Riz / Embeurrée de chou</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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CENA510

HORS D'ŒUVRE

LUNDI
Salade croquante au chou chinois
Endives au fromage, vinaigrette au miel
Radis & beurre
Fromage à la coupe

MARDI
Salade coleslaw
Toast aux sardines & chiffonnade de salade
Salade de blé, olives & jambon
Fromage à la coupe

JEUDI
Velouté de butternut
Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc
Houmous
Fromage à la coupe

VENDREDI
Mousse de foie
Terrine de poisson
Mortadelle & cornichons
Fromage à la coupe

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille
Nuggets de blé
Coquillettes / Brocolis gratinés

Pilon de poulet sauce tex mex
Steak haché de veau sauce au poivre
Boullgour / Petits pois à la française

Mijoté de porc de Ploërmel
Calamars à l'armoricaine
Haricots blancs au thym / Poêlée de navets confits

Dos de colin meunière
Boulettes de volaille à la marocaine
Pommes de terre vapeur / Carottes aux épices

DESSERTS

Yaourt aux fruits
Crème dessert à la vanille
Fruit frais
Yaourts

Fruit frais
Compote de fruits
Chocolat liégeois
Yaourts

Entremets au chocolat
Crème fermière & corn flakes au chocolat
Fromage blanc aux fruits rouges
Fruit frais
Yaourts

Compote de fruits
Cocktail de fruits
Fruit frais
Yaourts

Salade croquante au chou chinois
Nuggets de volaille
Coquillettes / Brocolis gratinés
Yaourt aux fruits

Salade coleslaw
Pilon de poulet sauce tex mex
Boullgour / Petits pois à la française
Fruit frais

Velouté de butternut
Mijoté de porc de Ploërmel
Haricots blancs au thym / Poêlée de navets confits
Entremets au chocolat

Mousse de foie
Dos de colin meunière
Pommes de terre vapeur / Carottes aux épices
Compote de fruits



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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CENA510