

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	1er mai	Tomate farcie au thon  Salade d'asperges et œuf Crêpe au fromage Fromage à la coupe	Tomates vinaigrette  Mousson de canard Cake salé Fromage à la coupe	Concombre à la menthe  Pâté de campagne Taboulé Fromage à la coupe
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)  Gratin de pommes de terre aux légumes provençaux Pommes de terre rôties / Panaché de haricots	Porc au thym Poulet rôti Coquillettes / Carottes	Poisson du jour sauce beurre blanc Cordon bleu Riz / Courgettes sautées
DESSERTS		Fruit frais  Poire au sirop Semoule au lait Yaourt aromatisé Yaourt	Muffin aux pépites Tiramisu à la framboise Ile flottante Fruit frais  Yaourt	Compote de fruits Crumble Panna cotta au caramel Fruit frais  Yaourt

1er mai	Tomate farcie au thon Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Pommes de terre rôties / Panaché de haricots Fruit frais	Tomates vinaigrette Porc au thym Coquillettes / Carottes Muffin aux pépites	Concombre à la menthe Poisson du jour sauce beurre blanc Riz / Courgettes sautées Compote de fruits
---------	---	--	--

MOUVE pour 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



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	8 mai	Duo de crudités  Riz à la mexicaine Salami Fromage à la coupe	Concombre à la vinaigrette  Coquillettes au thon Rillettes Fromage à la coupe	Betteraves à la vinaigrette Salade de fromage, tomates & jambon  Wrap de crudités  Fromage à la coupe
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Poisson pané au citron Brochette de volaille au lait de coco Semoule aux épices / Épinards à la crème	Jambon grillé sauce madère Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs  Riz / Petits pois	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Merlu gratiné Blé pilaf / Ratatouille
DESSERTS		Fruit frais  Pêche melba Tarte au citron Mousse au chocolat Yaourt sucré	Fruit frais  Liégeois Gaufre Yaourt aromatisé	Roulé à la confiture Cake au chocolat Crème fermière Fruit frais  Yaourt
	8 mai	Duo de crudités Poisson pané au citron Semoule aux épices / Épinards à la crème Fruit frais	Concombre à la vinaigrette Jambon grillé sauce madère Riz / Petits pois Fruit frais	Betteraves à la vinaigrette Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Blé pilaf / Ratatouille Roulé à la confiture



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



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	Macédoine de légumes Salade de pâtes au pesto Pâté de campagne Fromage à la coupe	Pastèque Concombre à la crème Œuf mayonnaise Fromage à la coupe	Ascension	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce barbecue Chipolatas Riz / Carottes au cumin	Boulettes de bœuf sauce tomate & basilic Nuggets de blé Frites / Bâtonnière de légumes		
DESSERTS	Yaourt aromatisé Fromage blanc aux framboises Rocher à la noix de coco Fruit frais Yaourt	Fruit frais Compote de pommes & biscuit Crème au caramel Chou chantilly Yaourt		
	Macédoine de légumes Paupiette de veau sauce barbecue Riz / Carottes au cumin Yaourt aromatisé	Pastèque Boulettes de bœuf sauce tomate & basilic Frites / Bâtonnière de légumes Fruit frais	Ascension	



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



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 de betteraves aux pommes  Chou-fleur sauce cocktail Tomates & mozzarella  Fromage à la coupe	Salade de concombre, oignons rouges & Edam  Champignons à la grecque Saucisson sec Fromage à la coupe	Salade verte, emmental & tomates  Wrap "Monsieur" Salade de pâtes Fromage à la coupe	Melon  Wok de légumes & vinaigrette au curry Œuf mayonnaise Fromage à la coupe
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Julienne au beurre citronné Nuggets de volaille & Ketchup Pennes / Haricots beurre	Hachis parmentier Omelette au fromage  Salade verte  Purée / Gratin d'aubergine, tomates & fromage de brebis	Saucisse (La Touche) Filet de dinde aux pommes Semoule / Courgettes sautées	Brochette de volaille marinée  Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz / Tomates à la provençale
DESSERTS	Gaufre Banane au chocolat Fruit frais  Yaourt	Flan nappé au caramel Crème dessert Fruit frais  Cookies Yaourt	Salade de fruits Génoise au chocolat Fruit frais  Riz au lait Yaourt	Fruit frais  Crème brûlée Chausson aux pommes Yaourt sucré
	Salade de betteraves aux pommes Julienne au beurre citronné Pennes / Haricots beurre Gaufre	Salade de concombre, oignons rouges & Edam Hachis parmentier Salade verte Flan nappé au caramel	Salade verte, emmental & tomates Saucisse (La Touche) Semoule / Courgettes sautées Salade de fruits	Melon Brochette de volaille marinée Riz / Tomates à la provençale 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 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



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	Radis & beurre ☀️ Friand au fromage Salade de croûtons et lardons ☀️ Fromage à la coupe	Pastèque ☀️ Carottes râpées au citron ☀️ Pâtes au pesto rosso Fromage à la coupe	Tomates à l'huile d'olive ☀️ Pâté de foie Piémontaise Fromage à la coupe
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Émincé de dinde tandoori Paupiette de veau au paprika Potatoes / Petits pois	Couscous de pois chiches aux fruits secs 🌱 Langue de bœuf sauce madère Semoule / Légumes du couscous	Pâtes à la carbonara Filet de poisson & sa crème de poivrons Farfalles / Brocolis
DESSERTS		Fromage blanc & Oréo Yaourt Beignet Fruit frais ☀️	Cake au citron Rose des sables Pêche rôtie au miel Fruit frais ☀️ Yaourt	Fruit frais ☀️ Moelleux aux framboises Ile flottante Yaourt aromatisé

Pentecôte	Radis & beurre Émincé de dinde tandoori Potatoes / Petits pois Fromage blanc & Oréo	Pastèque Couscous de pois chiches aux fruits secs Semoule / Légumes du couscous Cake au citron	Tomates à l'huile d'olive Pâtes à la carbonara Farfalles / Brocolis Fruit frais
-----------	--	---	--

MOI jour **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



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