

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	Feuilleté au fromage Cake aux fromage de chèvre et chorizo Emincé de champignons à la crème de jambon Assiette de fromage	Carottes râpées aux épices ☀️ Verrine de betteraves et crème fouettée Andouille Assiette de fromage	Chou chinois à l'emmental ☀️ Brocolis à la vinaigrette Oeuf mayonnaise Assiette de fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Sauté de dinde au lait de coco Merlu pané Haricots panachés/riz	Hachis parmentier Escalope de volaille à la crème Salade verte ☀️ Purée	Couscous Tajine de pois chiches aux fruits secs 🌿 Légumes du couscous / Semoule
DESSERTS		Fruit frais ☀️ Cake aux fruits confits Yaourt Entremets au chocolat	Fromage blanc Fondant au chocolat Fruit frais ☀️ Yaourt	Fruit frais ☀️ Tarte à l'orange meringuée Gâteau aux pépites Yaourt

Lundi de Pâques	Feuilleté au fromage Sauté de dinde au lait de coco Haricots panachés/riz Fruit frais	Carottes râpées aux épices Hachis parmentier Salade verte Fromage blanc	Chou chinois à l'emmental Couscous Légumes du couscous / Semoule Fruit frais
-----------------	--	--	---

MOI 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



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 riz, petits pois, maïs et vinaigrette Carottes râpées  Cervelas aux fines herbes Assiette de fromage	Chou blanc au jambon et fromage  Lentilles vertes et saumon fumé Oeuf mayonnaise Assiette de fromage	Betteraves vinaigrette Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousse de soja Pâté de foie Assiette de fromage	Endives, salade, Gouda et croûtons  Pommes de terre et vinaigrette à l'échalote Rillettes de poisson Thaï Assiette de fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Boudin noir aux pommes Fricassée de carottes jaunes et oranges/pommes Grenaille	Pennes à la bolognaise Filet de lieu au citron Endives braisées / Pennes	Rôti de porc (La Touche)  Gratin malouin (bœuf haché, chou-fleur & béchamel) Poêlée de légumes/semoule	Filet de poisson aux petits légumes  Dahl de lentilles au curry et lait de coco Riz/fondue de poireaux
DESSERTS	Fruit frais  Pot de crème à la vanille Barre bretonne Yaourt	Yaourt velouté Ile flottante Liégeois Fruit frais 	Donut Crumble Yaourt Fruit frais 	Fruit frais  Compote de fruits Chou au chocolat Yaourt
	Salade de riz, petits pois, maïs et vinaigrette Nuggets de volaille Fricassée de carottes jaunes et oranges/pommes Grenaille Fruit frais	Chou blanc au jambon et fromage Pennes à la bolognaise Yaourt velouté	Betteraves vinaigrette Rôti de porc (La Touche) Poêlée de légumes/semoule Donut	Endives, salade, Gouda et croûtons Filet de poisson aux petits légumes Riz/fondue de poireaux Fruit frais



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
- * Bœuf : Kervarec 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 à l'orange Salade aux raisins frais (fromage, jambon, salade verte) Rillettes Assiette de fromage	Betteraves à la ciboulette Mortadelle Pizzetta Assiette de fromage	Friand au fromage Macédoine au thon Andouille et cornichons Assiette de fromage	Céleri mimosa Taboulé à la menthe fraîche Rillettes Assiette de fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de poulet Tandoori Tajine de veau Semoule/julienne de légumes	Paupiette de veau Steak haché sauce ketchup Riz/haricots beurre	Mijoté de porc & graine de moutarde Calamars à la Romaine Petits pois/blé	Dos de poisson gratiné Omelette Purée de butternut/pommes de terre
DESSERTS	Flan nappé au caramel Yaourt Duo de pomme & poire au four à la cannelle Fruit frais	Fruit frais Rocher à la noix de coco glacé au chocolat Yaourt Grillé à l'ananas	Fruit frais Marquise au chocolat & crème anglaise Mousseline aux fruits Yaourt	Gâteau aux pommes Yaourt Entremets à la vanille & chantilly et caramel au beurre salé Fruit frais
	Carottes râpées à l'orange Sauté de poulet Tandoori Semoule/julienne de légumes Flan nappé au caramel	Betteraves à la ciboulette Paupiette de veau Riz/haricots beurre Fruit frais	Friand au fromage Mijoté de porc & graine de moutarde Petits pois/blé Fruit frais	Céleri mimosa Dos de poisson gratiné Purée de butternut/pommes de terre Gâteau aux pommes



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				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
DESSERTS				
<p>La proposition de menu équilibré !</p>				



Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrollo - 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				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
DESSERTS				
<p>La proposition de menu équilibré !</p>				



Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrollo - 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