

| | 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 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 | 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



La proposition de menu équilibré !



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