

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
DESSERT				
<p>La proposition de menu équilibré !</p>				

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Produits locaux

- *Pain : "La Boulange" à Carnac
- *Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
- * Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Local-Mendon"



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



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

Code à saisir : U1DVMH

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  Emincé de champignons à la ciboulette Salade d'endives aux noix 	Pâté de campagne HVE Œuf Mimosa au curry Rillettes de thon au citron	Velouté de carottes (bio) à la Vache qui Rit  Céleri rémoulade  Salade de chou aux lardons et croûtons 	Riz au thon tomate Toast au maquereau & citron Salade de céréales aux fruits secs
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé et ketchup  Tortis/brocolis au beurre	Filet de lieu sauce Provençale et olives Ratatouille/semoule aux épices	Saucisse grillée du Lycée La Touche  Purée/poêlée Forestière	Boulettes de bœuf sauce Charcutière Haricots verts à l'ail/trio de céréales
DESSERT	Chocolat liégeois Crème dessert Tarte amandine & poire Fruit frais 	Fruit frais  Compote de pommes Cocktail de fruits	Clafoutis aux pommes Moelleux aux deux chocolats Fruit frais 	Fruit frais  Compote Cocktail de fruits Compote crumble
	Betteraves vinaigrette Nuggets de blé et ketchup Tortis/brocolis au beurre Chocolat liégeois	Pâté de campagne HVE Filet de lieu sauce Provençale et olives Ratatouille/semoule aux épices Cocktail de fruits	Velouté de carottes (bio) à la Vache qui Rit Saucisse grillée du Lycée La Touche Purée/poêlée Forestière Clafoutis aux pommes	Riz au thon tomate Boulettes de bœuf sauce Charcutière Haricots verts à l'ail/trio de céréales Fruit frais

MOVE
your plate
La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux

- *Pain : "La Boulange" à Carnac
- *Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
- * Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Local-Mendon"



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : U1DVMH

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS
SOUHAIENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème) Cake au chorizo et mozzarella Tartine Savoyarde	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Pamplemousse Macédoine	Velouté de poireaux (bio) et p. de terre à la crème fraîche Salade d'artichauts aux olives Potimarron râpé aux graines de courges torréfiées	Œuf dur mayonnaise Rillettes de porc et cornichons Assiette Nordique et toasts
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti aux épices barbecue Julienne de légumes/poêlée aux herbes/blé cuisiné	Mijoté de bœuf au paprika Frites/carottes glacées	Poisson du jour Gratin de chou-fleur/farfalles	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz et chips tortillas/salsifis persillés
DESSERT	Fruit frais Banane au chocolat et amandes grillées Compote	Yaourt aux fruits de la Laiterie de Kerguillet - Plouay Fromage blanc aux framboises Panna cotta aux framboises Fruit frais	Fruit frais Beignet au chocolat Paris-Brest	Cocktail de fruits Fruit frais Compoté de fruits
	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème) Poulet rôti aux épices barbecue Julienne de légumes/poêlée aux herbes/blé cuisiné Fruit frais	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Mijoté de bœuf au paprika Frites/carottes glacées Panna cotta aux framboises	Velouté de poireaux (bio) et p. de terre à la crème fraîche Poisson du jour Gratin de chou-fleur/farfalles Fruit frais	Œuf dur mayonnaise Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz et chips tortillas/salsifis persillés Cocktail de fruits

MOVE
your plate
La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux

- *Pain : "La Boulange" à Carnac
- *Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
- * Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Local-Mendon"



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



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

Code à saisir : U1DVMH

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron  Poireaux vinaigrette Wok de légumes au sésame et sauce soja	Pizza au fromage Wrap de crudités et fromage  Bruschetta au chorizo	Chou blanc à la japonnaise  Crème de potiron Betteraves et fromage de brebis au basilic	Rosette et cornichons Terrine de campagne au poivre vert Assiette de bacon et gressin
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Végétarien  Salade verte  Gratin de pommes de terre	Sauté de volaille thaï Haricots beurre/riz	Rôti de porc  Carottes/lentilles cuisinées	Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes/crumble de potiron au parmesan
DESSERT	Milk shake à la banane et aux fruits exotiques Crème dessert à la vanille Ile flottante au caramel Fruit frais 	Fruit frais  Smoothie à la pomme, à l'orange et au kiwi  Cocktail de fruits Compote	Riz au lait (bio) de Kerguillet et coulis de fruits rouges  Pain perdu au caramel au beurre salé Fruit frais 	Fruit frais  Compote Cocktail de fruits
	Carottes râpées au citron Gratin savoyard Végétarien Salade verte Milk shake à la banane et aux fruits exotiques	Pizza au fromage Sauté de volaille thaï Haricots beurre/riz Cocktail de fruits	Chou blanc à la japonnaise Rôti de porc Carottes/lentilles cuisinées Riz au lait (bio) de Kerguillet et coulis de fruits rouges	Rosette et cornichons Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes/crumble de potiron au parmesan Fruit frais

MOVE
your plate
La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux

- *Pain : "La Boulange" à Carnac
- *Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
- * Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Local-Mendon"



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



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

Code à saisir : U1DVMH

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis à la Mexicaine et Mimolette Riz au surimi sauce cocktail Feuilleté au fromage	Betteraves à la vinaigrette  Pomelos Céleri rémoulade 	La coleslaw  Champignons à la bulgare Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons	Pâté de campagne HVE Duo de saucissons Sardines à l'huile et citron
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef:semoule aux épices	Jambon grillé à l'Espagnole Frites/légumes sauce Basquaise	Boulettes de soja, tomates et basilic  Petits pois/coquillettes (bio) 	Merlu pané au citron Riz/embeurée de chou et carottes
DESSERT	Fruit frais  Pomme au four Compote Cocktail de fruits	Yaourt brassé à la confiture bio de la Laiterie  Crème fermière et fraise tagada Flan nappé au caramel Fruit frais 	Roulé façon framboisier Tarte au citron meringuée Fruit frais 	Fruit frais  Compote de pommes et rhubarbe façon crumble Cocktail de fruits
	Tortis à la Mexicaine et Mimolette Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef:semoule aux épices Fruit frais	Betteraves à la vinaigrette Jambon grillé à l'Espagnole Frites/légumes sauce Basquaise Flan nappé au caramel	La coleslaw Boulettes de soja, tomates et basilic Petits pois/coquillettes (bio) Roulé façon framboisier	Pâté de campagne HVE Merlu pané au citron Riz/embeurée de chou et carottes Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux

- *Pain : "La Boulange" à Carnac
- *Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
- * Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Local-Mendon"



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



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

Code à saisir : U1DVMH

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !