

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées aux épices  Cake au fromage de chèvre et chorizo Pêche au thon	Crêpe au fromage Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges Andouille	Chou chinois & emmental  Chicken salad'  Pizza	Œuf mayonnaise Brocolis à la vinaigrette Potage de légumes aux épices
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Chipolatas Riz / Haricots panachés	Brandade de poisson Omelette au chorizo Salade verte  Purée / Poêlée méridionale	Effiloché de porc au barbecue Filet de poulet à la crème Farfalles / Epinards à la crème	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Croq veggie à la tomate  Semoule (bio) / Légumes du tajine 
DESSERT	Fromage blanc aux fruits Chocolat liégeois Fruit frais 	Fruit frais  Smoothie aux fruits Crème fermière aux abricots	Far breton (au lait bio)  Brioche façon pain perdu Fruit frais 	Fruit frais  Compote de fruits Cocktail de fruits
	Carottes râpées aux épices Nuggets de volaille Riz / Haricots panachés Fromage blanc aux fruits	Crêpe au fromage Brandade de poisson Salade verte Crème fermière aux abricots	Chou chinois & emmental Effiloché de porc au barbecue Farfalles / Epinards à la crème Far breton (au lait bio)	Œuf mayonnaise Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule (bio) / Légumes du tajine Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Fournisseurs locaux

- *Pain : Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
- *Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine


Produit de saison

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


Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Duo de saucissons Pamplemousse Wrap de crudités	Betteraves vinaigrette Cervelas aux fines herbes Toast au fromage de chèvre	Taboulé Céleri aux pommes Duo de saucissons	Chou rouge, Gouda et croûtons Rillettes de poisson Thaï Pommes de terre & vinaigrette à l'échalote
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de dinde à la normande Filet de cabillaud aux herbes Boulgour (bio) / Duo de carottes	Pennes sauce carbonara au saumon Boudin noir aux pommes Salade verte Pennes	Merguez Gratin malouin (bœuf haché, chou fleur & béchamel) Frites / Chou-fleur	Curry de légumes au lait de coco Boulettes de soja, tomate & basilic Riz (bio) / Fondue de poireaux
DESSERT	Fruit frais Poire au chocolat Compote de fruits	Beignet Tarte aux pommes Fruit frais	Fruit frais Compote de fruits Cocktail de fruits	Yaourt aromatisé Crème dessert à la vanille Fruit frais

La proposition de menu équilibré !

Duo de saucissons Sauté de dinde à la normande Boulgour (bio) / Duo de carottes Fruit frais	Betteraves vinaigrette Pennes sauce carbonara au saumon Salade verte Fruit frais	Taboulé Merguez Frites / Chou-fleur Fruit frais	Chou rouge, Gouda et croûtons Curry de légumes au lait de coco Riz (bio) / Fondue de poireaux Yaourt aromatisé
--	---	--	---

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Fournisseurs locaux

- *Pain : Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
- *Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange & curry  Haricots rouges, ananas & maïs Mousse de thon & ciboulette	Tortis aux légumes & maïs Salade, lardons & Comté  Macédoine de légumes au thon	2ème temps d'animation	Coleslaw  Crêpe au fromage Rillettes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de dinde Cordon bleu Pâtes / Julienne de légumes	Dahl de lentilles  Falafels  Riz / Haricots beurre		Poisson meunière Filet de poisson frais Semoule (bio) / Brocolis en persillade 
DESSERT	Flan nappé au caramel Fromage blanc straciatella Fruit frais 	Fruit frais  Pomme cuite au caramel Crème mousseline à l'abricot		Fruit frais  Cocktail de fruits Petits suisses
	Carottes râpées à l'orange & curry Sauté de dinde Pâtes / Julienne de légumes Flan nappé au caramel	Tortis aux légumes & maïs Dahl de lentilles Riz / Haricots beurre Crème mousseline à l'abricot	2ème temps d'animation	Coleslaw Poisson meunière Semoule (bio) / Brocolis en persillade Fruit frais

La proposition de menu équilibré !

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Fournisseurs locaux

- *Pain : Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
- *Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio













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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore, vinaigrette au curry  Pâté de campagne Piémontaise	Mousse de foie Toast au maquereau & citron Salade d'agrumes	Velouté de butternut  Tartine savoyarde Saucisson à l'ail	Riz aux petits pois et maïs Salade de haricots verts Salami et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage sauce tomate  Omelette au fromage  Tortis / Petits pois cuisinés	Emincé de bœuf aux épices Steak haché de veau Pommes vapeur / Carottes vichy (bio) 	Jambon braisé Brochette de dinde marinée Purée / Poêlée forestière (champignons)	Lieu sauce dieppoise Escalope de poulet sauce suprême Semoule / Epinards à la crème
DESSERT	Yaourt de la ferme Kerguillet  Crème fermière & Oréo Fruit frais 	Fruit frais  Banane au chocolat Liégeois à la vanille & caramel	Tarte à la noix de coco Flan pâtissier Fruit frais 	Fruit frais   Compote de pommes Smoothie
 La proposition de menu équilibré !	Emincé bicolore, vinaigrette au curry Pané au fromage sauce tomate Tortis / Petits pois cuisinés Yaourt de la ferme Kerguillet	Mousse de foie Emincé de bœuf aux épices Pommes vapeur / Carottes vichy (bio) Liégeois à la vanille & caramel	Velouté de butternut Jambon braisé Purée / Poêlée forestière (champignons) Tarte à la noix de coco	Riz aux petits pois et maïs Lieu sauce dieppoise Semoule / Epinards à la crème Fruit frais

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Fournisseurs locaux

- *Pain : Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
- *Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouyay

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer Cake au chorizo Terrine de légumes	Chou chinois (bio) râpé, jambon et Mimolette Rillettes et cornichons Salade à la mexicaine	Betteraves & vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges Toast au fromage de chèvre & miel	Œuf dur mayonnaise Salade de pommes de terre, maïs et fromage Pamplemousse
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Tortellenis au fromage Riz / Salsifis persillés	Haut de cuisse de poulet rôti Poisson du jour Frites / Fenouil braisé	Effiloché de porc Boulettes de bœuf aux champignons Blé cuisiné / Julienne de légumes	Poisson pané Sauté de porc à la normande Farfalles / Chou-fleur à l'orientale (bio)
DESSERT	Fruit frais Mousse aux fruits Fromage blanc aux Spéculoos	Yaourt aromatisé Panna cotta & coulis exotique Fruit frais	Donut Bavaois aux framboises Fruit frais	Fruit frais Ile flottante Compote de fruits

La proposition de menu équilibré !

Taboulé de la mer Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz / Salsifis persillés Fruit frais	Chou chinois (bio) râpé, jambon et Mimolette Haut de cuisse de poulet rôti Frites / Fenouil braisé Fruit frais	Betteraves & vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Effiloché de porc Blé cuisiné / Julienne de légumes Donut	Œuf dur mayonnaise Poisson pané Farfalles / Chou-fleur à l'orientale (bio) Fruit frais
--	---	--	---

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Fournisseurs locaux

- *Pain : Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
- *Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées aux épices  Wrap au surimi & guacamole Salade de quinoa	Friand au fromage Salami Chou-fleur sauce cocktail	Concombre bulgare Pizza Mousse de thon	Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan)  Endives, fromage & noix  Lentilles corail l'indienne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard  Boulettes de soja, tomates & basilic  Salade verte  Pommes de terre en persillade	Pennes (bio) sauce bolognaise  Calamars à la romaine Salade verte  Endives braisées	Chipolatas Blanquette de dinde Purée / Duo de carottes (bio) 	Poisson sauce aux agrumes Cassolette de poisson Riz (bio) / Crumble de potiron au parmesan 
DESSERT	Flan nappé au caramel Crème fermière & Oréo Fruit frais 	Fruit frais  Salade de fruits Petits suisses aux fruits	Chou & chantilly Fruit frais  Brioche perdue au chocolat	Fruit frais  Smoothie de kiwi & banane Quatre-quarts & crème anglaise
	Carottes râpées aux épices Gratin savoyard Salade verte Flan nappé au caramel	Friand au fromage Pennes (bio) sauce bolognaise Salade verte Petits suisses aux fruits	Concombre bulgare Chipolatas Purée / Duo de carottes (bio) Chou & chantilly	Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan) Poisson sauce aux agrumes Riz (bio) / Crumble de potiron au parmesan Fruit frais

La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800