

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
M E N U  D U  M I D I	<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Taboulé Friand au fromage Pâté de canard Cœurs de palmier en vinaigrette	Céleri rémoulade Pâté forestier Tomates à l'antiboise Quiche lorraine	Carottes à l'orange Pizzetta Rillettes Champignons à la grecque	Duo de concombre et maïs Salade nantaise Toast au fromage de chèvre Duo de saucissons	Salade de pâtes Mousse de foie Calamars frits sauce aigre douce Tomates et mozzarella
	<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Nuggets Andouillette Haricots verts Pommes Boulangère	Pâtes à la bolognaise Dos de colin rôti Pâtes / Brunoise provençale	Poulet rôti Bœuf aux carottes Semoule Bâtonnière de légumes	Sauté de porc au curry Brochette de volaille orientale Riz Poêlée de légumes aux épices	Filet de lieu aux herbes Rôti de porc à la moutarde Ratatouille Purée
	<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	<b>DESSERT</b>	Fromage blanc aux fruits Mousse à la framboise Beignet Fruit frais	Fruit frais Poire Belle Hélène Gâteau bulgare Entremets au praliné	Liégeois au chocolat Crème brûlée Bavarois Fruit frais	Fruit frais Cocktail de fruits Petits suisses aux fruits Chausson aux pommes	Compote de pommes Ananas au sirop Moelleux à la noix de coco Fruit frais
		Taboulé Nuggets Haricots verts Fromage ou Laitage Fromage blanc aux fruits	Céleri rémoulade Pâtes à la bolognaise Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes à l'orange Poulet rôti Semoule Fromage ou Laitage Liégeois au chocolat	Duo de concombre et maïs Sauté de porc au curry Riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de pâtes Filet de lieu aux herbes Ratatouille Fromage ou Laitage Compote de pommes

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

**Produits locaux**  
Pommes de terre, oignons : Ferme de Kerveloy- Pleyben  
Fruits et légumes : Le Saint-BOURG BLANC  
Laitages : Sovefrais-Ploudaniel  
Pain : Boulangerie de la commune  
Volailles bretonnes, porcs bretons

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 820PVM


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




Semaine du 15/10 au 21/10

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>M E N U  D U  S O I R</b>	<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade niçoise Croisillon au fromage Radis et beurre Pâté au poivre	Avocat vinaigrette Museau vinaigrette Croque-monsieur Concombre bulgare	Chou blanc aux lardons Mortadelle Gougère Pommes de terre et surimi		
	<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Porc au miel Boulettes d'agneau au curry Riz Julienne de légumes	Sauté de canard sauce soja Saucisse de Toulouse Pommes vapeur Poêlée du chef	Poisson poché aux petits légumes Emincé de volaille à l'ancienne Pâtes Tomates à la provençale	Pizza Salade verte	
	<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	<b>DESSERT</b>	Fruit frais Clafoutis Flan au chocolat Pomme grand-mère	Fruit frais Mousse au citron Crêpe au chocolat Crème dessert à la vanille	Fruit frais Velouté aux fruits Abricots au sirop Chausson aux pommes	Fruit frais Glace	

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

 **Produits locaux**  
 Pommes de terre, oignons : Ferme de Kerveloy- Pleyben  
 Fruits et légumes : Le Saint-BOURG BLANC  
 Laitages : Sovefrais-Ploudaniel  
 Pain : Boulangerie de la commune  
 Volailles bretonnes, porcs bretons

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 820PAVM

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