

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
M E N U  D U  M I D I	<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Betteraves vinaigrette Friand au fromage Salade de riz au surimi Pâté de campagne	Salade verte, Edam et Gouda ✨ Cervelas aux fines herbes Pizzeta Salade, fromage, jambon et tomates ✨	Pomelo Coleslaw Beignets de calamar Mousse de foie		Duo de saucisson Quiche aux légumes Chou rouge vinaigrette Salade de pépinettes
	<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Jambon grillé Escalope de volaille sauce suprême Petits pois à la française Semoule	Mijoté de bœuf Filet de lieu et crème de ciboulette Pommes rissolées Carottes cuites au cumin	Lasagnes Cuisse de canettes aux raisins Salade verte ✨ Pâtes / Tomates au four		Filet de poisson à l'oseille Rôti de porc à la diable Gratin breton Pommes vapeur
	<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
	<b>DESSERT</b>	Velouté aux fruits Cocktail de fruits Beignet Fruit frais ✨	Fruit frais ✨ Fromage blanc straciatella Mousse à la fraise Chou chantilly	Flan nappé Poire façon Belle Hélène Crème au caramel Fruit frais ✨		Compote de pommes et framboise Liégeois au chocolat Fruit frais ✨ Millefeuille
		Betteraves vinaigrette Jambon grillé Petits pois à la française Fromage ou Laitage Velouté aux fruits	Salade verte, Edam et Gouda Mijoté de bœuf Pommes rissolées Fromage ou Laitage Fruit frais	Pomelo Lasagnes Salade verte Fromage ou Laitage Flan nappé		Duo de saucisson Filet de poisson à l'oseille Gratin breton Fromage ou Laitage Compote de pommes et framboise



La proposition de menu équilibré !

**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 !**

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>M E N U  D U  S O I R</b>	<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Céleri rémoulade  Quiche lorraine  Salade de fromage et maïs  Saucisson à l'ail	Salade au bleu, jambon et noix  Riz niçois  Œufs durs sauce cocktail  Croque-monsieur	Artichaut vinaigrette  Salade de pommes de terre  Céleri rémoulade  Terrine de campagne	Carottes râpées  Flammenkueche  Salade César  Wrap de crudités	
	<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Filet de colin et sauce au beurre  Paupiette de veau aux champignons  Poêlée du chef  Pommes au four	Tajine d'agneau  Boulettes de bœuf  Semoule  Légumes du tajine	Escalope de poulet à l'estragon  Chipolatas  Pommes boulangères  Brocolis	Porc au curry  Dos de cabillaud au citron  Riz  Fondue de poireaux	
	<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	<b>DESSERT</b>	Fruit frais  Entremets  Ananas au sirop  Cookie	Fruit frais  Pâtisserie à l'abricot  Milk shake  Chausson aux pommes	Fruit frais  Mousse au chocolat  Faisselle  Far breton	Fruit frais  Salade de fruits  Eclair au chocolat  Crème dessert à la vanille	

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

**Produits locaux**  
Pommes de terre, oignons : Ferme de Kervelay- 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 !**