

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U  D U  M I D I	<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade de pâtes Crêpe au fromage Terrine de légumes Mousse de foie	Betteraves vinaigrette Tartelette du Soleil Saucissons panachés Céleri aux pommes ☀	Salade de pommes de terre Rillettes Toast au chorizo et poivrons Endives au fromage ☀	Salade du Chef Chou blanc aux lardons ☀ Pâté Forestier Tarte Mornay	Potage de légumes Pamplemousse ☀ Riz Niçois Cervelas vinaigrette
	<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Filet de merlu au citron Andouillette sauce moutarde Julienne de légumes / Semoule	Rôti de porc au jus Filet de dinde aux pommes Purée / Haricots verts	Merguez Filet de lieu aux agrumes Boullgour / Poêlée Méridionale	Paëlla Paupiette de veau au paprika Riz / Gratin de salsifis	Boulettes de bœuf aux herbes Poisson du jour Carottes à la crème / Pâtes
	<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	<b>DESSERT</b>	Fruit frais ☀ Ile Flottante Pomme cuite Paris - Brest	Velouté aux fruits Fromage blanc et Spéculoos Cupcake Bulgare Fruit frais ☀	Compote de pommes Pêche Melba Moelleux aux amandes Fruit frais ☀	Fruit frais ☀ Mousse au chocolat Tartelette aux fruits	Beignet Entremets à la pistache Crème dessert Fruit frais ☀
		Salade de pâtes Filet de merlu au citron Julienne de légumes / Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais	Betteraves vinaigrette Rôti de porc au jus Purée / Haricots verts Fromage ou Laitage Velouté aux fruits	Salade de pommes de terre Merguez Boullgour / Poêlée Méridionale Fromage ou Laitage Compote de pommes	Salade du Chef Paëlla Riz / Gratin de salsifis Fromage ou Laitage Fruit frais	Potage de légumes Boulettes de bœuf aux herbes Carottes à la crème / Pâtes Fromage ou Laitage Beignet



☀ **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 de bœuf et de volaille de notre restaurant sont 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>	Pâté de campagne Poireaux vinaigrette Œuf mayonnaise Radis noir aux pommes	Tarte Neptune Salade Russe Salade de riz Salade des Causses		Taboulé Salade César Croisillon au fromage Terrine de foie	
	<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Escalope Viennoise Blanquette de veau Pâtes Piperade	Aile de raie aux câpres Côte de porc aux champignons Riz Carottes au jus	Cheeseburger  Frites	Palette de porc à la Diable  Rôti de bœuf Brocolis Pommes Boulangère	
	<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	<b>DESSERT</b>	Fruit frais Compote de framboises Salade de fruits frais Liégeois au café	Fruit frais Vénus à l'abricot Tarte aux myrtilles Flan au chocolat	Fruit frais  Flan nappé	Fruit frais Pomme Grand-Mère Roulé à la noisette Fromage blanc Straciatella	

**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 de bœuf et de volaille de notre restaurant sont 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 !**