

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	-------	----------

HORS D'ŒUVRE

~~Lundi de Pâques~~
Taboulé

Carottes râpées

Salade du chef

Betteraves

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes d'agneau

Carottes

Cordon bleu

Blé

Pâtes à la bolognaise végétarienne

Poisson du jour

Haricots

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Compote

Yaourt velouté

Entremets

Riz au caramel

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

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

Produits locaux
Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
Boulangerie locale : Olivier

Produit BIO
Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers

Plat végétarien

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr
Code à saisir : MQP258

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



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri rémoulade



Pizza

Salade César (sans poulet)



Salade hawaïenne

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets

Mijoté de porc sauce
dijonnaise

Chili végétarien

Colin et coulis de
poivrons

Pommes rissolées

Petits pois



Riz



Purée de légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage



DESSERT

Fruit frais



Fruit frais



Fruit frais



Gâteau aux pommes

**Produit de saison**

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

**Produit BIO**

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers

**Plat végétarien**

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

**Produits locaux**Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
Boulangerie locale : Olivier


Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MQP258

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de tomates et fromage de brebis

Céleri et maïs, vinaigrette balsamique

Jeudi de l'Ascension

Rillettes et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Bœuf à la provençale

Dos de lieu aux poivrons

Coquillettes

Petits pois

Semoule (bio) / Épinards

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais

Beignet

Fruit frais



Produit de saison

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



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers



Plat végétarien



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



Produits locaux

Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
Boulangerie locale : Olivier



Retrouvez l'ensemble des menus sur :


www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MQP258



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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	-------	----------

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre (bio), lardons, oignons et persil 

Macédoine de légumes

Carottes (bio) râpées et sa brunoise de courgettes  

Salade verte, Edam et Gouda 


PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grillé sauce charcutière

Lentilles au jus

Boulettes de bœuf

Poêlée du chef

Lasagnes à la bolognaise végétarienne 

Dinde sauce colombo (lait de coco et curry)

Pommes rissolées

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage


DESSERT


Fruit frais 


Mousse bulgare (fromage blanc et crème fouettée)


Far breton

Fruit frais  

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

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

 **Produits locaux**
Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
Boulangerie locale : Olivier

 **Produit BIO**
Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers

 **Plat végétarien**

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr
Code à saisir : MQP258



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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Lundi de Pentecôte

Salade paysanne:
pommes de terre,
champignons et
lardons

Tomates au fromage
à l'huile d'olive /
Tomates cocktail /
Mousse de tomates



Saucisson sec

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Viennoise de volaille

Chili végétarien



Brandade de poisson

Haricots verts



Ratatouille



Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Crème dessert et
biscuit

Gâteau au yaourt et
confiture

Fruit frais



Produit de saison

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



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers



Plat végétarien



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



Produits locaux

Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
Boulangerie locale : Olivier



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MQP258

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Champignons sauce bulgare

Méli-mélo de légumes (carottes, céleri, maïs, cœurs de palmiers et petits pois)



3ème temps d'animation: Hawaï et le Surf!

Pâté de foie

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de volaille sauce tandoori

Carbonade de bœuf à la flamande

Courgettes au thym



Blé (bio) à la tomate



Carbonara de poisson

Pâtes



PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré

Fruit frais

**Produit de saison**

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

**Produit BIO**

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers

**Plat végétarien**

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

**Produits locaux**Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
Boulangerie locale : Olivier

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MQP258

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !