

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U M I D I	HORS D'ŒUVRE	Riz au surimi Crêpe au fromage Salade de lardons et pommes Pâté forestier	Chou râpé Radis noir, pommes Granny et vinaigrette sauce soja Salade de pâtes Haricots rouges, maïs et jambon	Pamplemousse Champignons à la grecque Salade comtoise Tarte aux poireaux	Betteraves vinaigrette Salade de cœurs de palmiers Toast de maquereaux Wraps de crudités	Potage Carottes aux raisins Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons Œuf mayonnaise
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc aux oignons Omelette aux fines herbes Purée / Haricots verts	Filet de dinde aux pommes Pavé de lieu rôti Pommes rissolées / Poêlée basquaise	Paupiette de veau aux raisins Andouillette grillée Pommes vapeur / Jeunes carottes	Boulettes de bœuf Rôti de veau aux champignons Coquillettes / Printanière de légumes	Poisson du jour Jambon sauce madère Riz / Fondue de poireaux
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Yaourt aromatisé Fromage blanc Banane au chocolat Fruit frais	Fruit frais Entremets Crème aux œufs Millefeuille	Mousse au chocolat Flan nappé au caramel Tarte à la poire Fruit frais	Eclair à la vanille Fromage blanc Milk shake Fruit frais	Fruit frais Poire façon Belle Hélène Muffin aux raisins Compote de fruits



La proposition de menu équilibré !

Riz au surimi
Sauté de porc aux oignons
Purée / Haricots verts
Fromage ou Laitage
Yaourt aromatisé

Chou râpé
Filet de dinde aux pommes
Pommes rissolées / Poêlée basquaise
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Pamplemousse
Paupiette de veau aux raisins
Pommes vapeur / Jeunes carottes
Fromage ou Laitage
Mousse au chocolat

Betteraves vinaigrette
Boulettes de bœuf
Coquillettes / Printanière de légumes
Fromage ou Laitage
Eclair à la vanille

Potage
Poisson du jour
Riz / Fondue de poireaux
Fromage ou Laitage
Fruit frais

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

Produits locaux:
Boulangerie Lesiourd
Porc et bœuf: Kervarrec Stéphane, Naizin
Pommes: Verger de Kerfrolo, Saint Jean Brevelay
Légumes de saison: Mickaël Lorcy de Bignan via Armor Fruits

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

Code à saisir : XVZUHH

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