



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U M I D I	HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage Pomelo Rillettes Crème de chou-fleur	Carottes râpées vinaigrette ✨ Salade verte, Edam et Gouda ✨ Andouille Tartine de saumon	Potage Chou rouge aux raisins ✨ Terrine de poisson Avocat ✨	Betteraves vinaigrette Asperges et œuf Œuf mayonnaise Cake au jambon	Macédoine mayonnaise Salade coleslaw ✨ Quiche au fromage Haricots blancs et basilic
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Rôti de porc aux pruneaux Riz / Haricots panachés	Hachis parmentier Escalope à la crème Salade verte ✨ Purée	Rôti de veau forestier Quiche lorraine Farfalles / Bâtonnière de légumes	Couscous Omelette au fromage Semoule / Légumes du couscous	Poisson aux petits légumes Boulettes de bœuf à la provençale Pommes de terre vapeur / Epinards
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Fruit frais ✨ Gaufre Cocktail de fruits Abricots au sirop	Fromage blanc aux Spéculoos Tarte au citron Fruit frais ✨ Compote de pommes et banane	Gâteau de semoule Roulé à la fraise Fruit frais ✨ Fromage blanc	Fruit frais ✨ Framboisier Entremets à la pistache Pêche melba	Far breton Velouté aux fruits Fruit frais ✨ Crème brûlée



La proposition de menu équilibré !

Friand au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Potage	Betteraves vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Sauté de volaille au lait de coco	Hachis parmentier	Rôti de veau forestier	Couscous	Poisson aux petits légumes
Riz / Haricots panachés	Salade verte	Farfalles / Bâtonnière de légumes	Semoule / Légumes du couscous	Pommes de terre vapeur / Epinards
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Fruit frais	Fromage blanc aux Spéculoos	Gâteau de semoule	Fruit frais	Far breton

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 !**