

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U M I D I	HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées ✨ Champignons à la grecque Betteraves vinaigrette Croque campagnard	Crêpe au fromage Pommes de terre, museau et oignons Chou à la bretonne ✨ Saucisson sec	Salade verte, Edam et Gouda ✨ Poireaux vinaigrette Œuf mimosa Rillettes	Crème de potiron Piémontaise aux pommes Granny ✨ Flammekueche Salami	Mousse de foie Terrine de poisson Pommes de terre au poulet Pamplemousse
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Cuisse de pintade au thym Salade verte ✨ Poêlée méridionale	Bœuf façon thaï Calamars à la romaine Riz créole / Légumes du wok	Poulet rôti Boudin noir aux pommes Flageolets / Poêlée campagnarde	Saucisse grillée Blanquette de veau Semoule / Haricots beurre	Filet de lieu sauce dieppoise Paupiette de dinde à la crème Boulgour / Brocolis
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Fruit frais ✨ Yaourt aux fruits Quatre-quarts et crème anglaise Ile flottante	Fromage blanc Milk shake Feuilleté à l'ananas Fruit frais ✨	Tarte au chocolat Semoule au caramel Marmelade de fruits Fruit frais ✨	Riz au lait Compote de pêches Fruit frais ✨ Club sandwich au chocolat	Fruit frais ✨ Cocktail de fruits Rose des sables Panna cotta
		Carottes râpées Gratin savoyard Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais	Crêpe au fromage Bœuf façon thaï Riz créole / Légumes du wok Fromage ou Laitage Fromage blanc	Salade verte, Edam et Gouda Poulet rôti Flageolets / Poêlée campagnarde Fromage ou Laitage Tarte au chocolat	Crème de potiron Saucisse grillée Semoule / Haricots beurre Fromage ou Laitage Riz au lait	Mousse de foie Filet de lieu sauce dieppoise Boulgour / Brocolis Fromage ou Laitage Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

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

🇫🇷 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

🚲 **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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : XVZUHH

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