

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U M I D I	HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Chou chinois au jambon et au fromage  Macédoine Saucissons panachés	Riz au surimi Betteraves vinaigrette Quiche à l'oignon Carottes râpées au citron 	Céleri aux pommes  Salade de pâtes Bouchée de fruits de mer Avocat vinaigrette	Potage Salade croquante à la Mimolette  Piémontaise Pâté de foie	Emincé Bicolore  Taboulé Chou rouge aux pommes  Cervelas vinaigrette
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise Aile de raie aux câpres Brunoise de légumes/pâtes	Pilon de poulet sauce tex mex Normandin de veau sauce au poivre Petits pois/semoule	Mixed grillé Rôti de bœuf Pommes sautées/endives braisées	Mijoté de porc au miel Cuisse de canard à l'orange Haricots blancs/julienne de légumes	Dos de colin meunière Emincé de dinde Carottes Vichy/gratin dauphinois
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Fruit frais  Liégeois à la vanille Cocktail de fruits Tarte au chocolat	Compote Far Breton Fruit frais  Crème au caramel	Fruit frais  Pomme cuite Vénus à l'abricot Marbré	Entremets au chocolat Fromage blanc Tiramisu Fruit frais 	Crêpe pour la chandeleur Yaourt nature Ananas au sirop Fruit frais 
 La proposition de menu équilibré !		Crêpe au fromage Pâtes à la bolognaise Fromage ou Laitage Fruit frais	Riz au surimi Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois/semoule Fromage ou Laitage Compote	Céleri aux pommes Mixed grillé Pommes sautées/endives braisées Fromage ou Laitage Fruit frais	Potage Mijoté de porc au miel Haricots blancs/julienne de légumes Fromage ou Laitage Entremets au chocolat	Emincé Bicolore Dos de colin meunière Carottes Vichy/gratin dauphinois Fromage ou Laitage Crêpe pour la chandeleur


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


 Produits locaux:
 Boulangerie Lesiourel
 Porc et bœuf: Kervarrec Stéphane, Naizin
 Pommes: Verger de Kerfrol, 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 !**

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U S O I R	HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore Salami Friand au fromage Salade, jambon et œuf	Cornet de jambon Salade de mâche et agrumes Céleri rémoulade Cœurs de palmier	Toast au fromage Salade Coleslaw Rillettes de thon Salade de blé aux lardons	Salade niçoise Mortadelle Pamplemousse Surimi mayonnaise	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse grillée Sauté de lapin Purée Poêlée Forestière	Raclette Omelette Salade panachée Pommes sautées	Cordon bleu Filet de volaille Gratin de salsifis Pâtes	Pizza Blanquette de poisson Salade verte Riz	
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	DESSERT	Fruit frais Yaourt aromatisé Rocher à la noix de coco Clafoutis aux pêches	Fruit frais Mousseline en verrine Poirier Yaourt aromatisé	Fruit frais Tarte aux pommes Faisselle Soupe de fruits rouges	Fruit frais Beignet Compote de pêches Gâteau de semoule	

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

Produits locaux:
30% des producteurs sont locaux dont :
Boulangerie

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 !**

M E N U D U M I D I		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne Cake aux légumes Pêche au thon Salade verte, Edam et Gouda 	Carottes râpées vinaigrette  Friand au fromage Andouille Pomelo	Endives, jambon et œuf  Chou rouge aux raisins  Terrine de poisson Chips et guacamole	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Blanquette de volaille Gigot d'agneau Haricots panachés/riz	Hachis parmentier Escalope à la crème Salade verte Purée / Gratin de blettes	Rôti de veau forestier Quiche lorraine Bâtonnière de légumes/farfalles		Poisson aux petits légumes Paupiette de veau à la Normande Pommes de terre/épinards à la crème	
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	
DESSERT	Fruit frais  Gaufre Cocktail de fruits Vénus à l'abricot	Fromage blanc aux fruits Clafoutis Fruit frais  Compote de pommes et banane	Gâteau de semoule Crêpe au chocolat Fruit frais  Fromage blanc		Fruit frais  Tarte au citron Entremets Normand Abricots au sirop	
	Pâté de campagne Blanquette de volaille Haricots panachés/riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette Hachis parmentier Salade verte Fromage ou Laitage Fromage blanc aux fruits	Endives, jambon et œuf Rôti de veau forestier Bâtonnière de légumes/farfalles Fromage ou Laitage Gâteau de semoule		Potage Poisson aux petits légumes Pommes de terre/épinards à la crème Fromage ou Laitage Fruit frais	


 MOVE
 your plate

La proposition de menu équilibré !

 **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 Kerfrollo, 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 !**

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U S O I R	HORS D'ŒUVRE	Pamplemousse Terrine forestière Roulé au thon Endives aux pommes	Chou-fleur sauce cocktail Tarte au fromage Betteraves rouges Abricots et surimi	Assiette de crevettes Salade verte aux fromages Salami Macédoine	Potage de légumes Riz au thon Mortadelle Carottes râpées	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé Rôti de dinde Carottes au jus Pâtes	Dos de hoki Croque-Monsieur Riz Salade verte	Hamburger Moussaka Frites Salade verte	Fajitas Blanquette de poisson Salade verte Pommes vapeur	
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	DESSERT	Entremets au chocolat Fruit frais Eclair au café Banane au flambée	Ananas fleur Fruit frais Liégeois au chocolat Milk shake aux fruits rouges	Fruit frais Salade de fruits Fromage blanc aux fruits Muffin	Poire au chocolat Fruit frais Crème à la vanille Gâteau Hawaïen	

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

Produits locaux:
30% des producteurs sont locaux dont :
Boulangerie

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 !**



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U M I D I	HORS D'ŒUVRE	Salade au jambon et fromage  Haricots rouges, ananas et maïs Cervelas aux fines herbes Betteraves vinaigrette	Pâtes au surimi Salade au Bleu  Œuf mimosa Brocolis à la parisienne	Pamplemousse Endives aux pommes  Pommes de terre au thon Pâté de foie	Macédoine Salade d'artichaut et poulet Croque-monsieur Rillettes de poisson	Toast au fromage de chèvre Céleri râpé  Saucisson sec Salade piémontaise
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Boudin noir Purée/julienne de légumes	Bœuf bourguignon Filet de julienne Jeunes carottes/riz	Poulet basquaise Omelette Espagnole Boulgour/poêlée Basquaise	Saucisse grillée Duo de chipolata et merguez Chou-fleur/pennes rigate	Poisson du jour Colombo de dinde Semoule/endives braisées
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Yaourt velouté Oeufs au lait Chou à la chantilly Fruit frais 	Fruit frais  Mousse au chocolat Pêches au coulis de fruits Brownie	Crème au caramel Yaourt aromatisé Fruit frais  Poirier	Roulé à la confiture Compote Entremets à la vanille Fruit frais 	Fruit frais  Mousseline aux fruits Moelleux aux amandes Riz au caramel
		Salade au jambon et fromage Cordon bleu Purée/julienne de légumes Fromage ou Laitage Yaourt velouté	Pâtes au surimi Bœuf bourguignon Jeunes carottes/riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Pamplemousse Poulet basquaise Boulgour/poêlée Basquaise Fromage ou Laitage Crème au caramel	Macédoine Saucisse grillée Chou-fleur/pennes rigate Fromage ou Laitage Roulé à la confiture	Toast au fromage de chèvre Poisson du jour Semoule/endives braisées 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

 **Produits locaux:**
Boulangerie Lesiourd
Porc et bœuf: Kervarrec Stéphane, Naizin
Pommes: Verger de Kerfrol, 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 !**

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U S O I R	HORS D'ŒUVRE	Salade de fromage et maïs ☀️ Sardines au citron Endives au Bleu, jambon et croûtons ☀️ Saucisson sec	Potage Saucisson à l'ail Champignons à la Grecque Salade de blé	Artichaut vinaigrette Flammekueche Rillettes Haricots verts en vinaigrette	Riz à l'avocat et oeuf Céleri rémoulade ☀️ Friand au fromage Carottes râpées ☀️	
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Quiche lorraine Saumon à l'oseille Salade verte ☀️ Riz	Kebab Normandin de veau Frites Salade verte ☀️	Boulettes de bœuf Escalope de volaille Gratin dauphinois Petits pois	Emincé de dinde à la crème Côte de porc Charcutière Brunoise de légumes Semoule	
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	DESSERT	Fruit frais ☀️ Compote de pommes et framboises Yaourt aux fruits Glace	Fruit frais ☀️ Semoule au lait Salade de fruits Clafoutis aux abricots	Fruit frais ☀️ Liégeois Fromage blanc Brioche	Fruit frais ☀️ Ananas au sirop Crème Fermière Cookies	

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

🚜 **Produits locaux:**
30% des producteurs sont locaux dont :
Boulangerie

🇫🇷 **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 !**



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

M
E
N
U

D
U

M
I
D
I

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT


 MOVE
 Your plate

La proposition de menu équilibré !


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.

 CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : XVZUHH

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

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U S O I R	HORS D'ŒUVRE					
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES					
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT					

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

Produits locaux:
30% des producteurs sont locaux dont :
Boulangerie

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 !**



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

M
E
N
U

D
U

M
I
D
I

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT


 MOVE
 Your plate

La proposition de menu équilibré !


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 !**

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U S O I R	HORS D'ŒUVRE					
	PLATS CHAUDS ET GARNITURES					
	PRODUIT LAITIER					
	DESSERT					

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

Produits locaux:
30% des producteurs sont locaux dont :
Boulangerie

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 !**