











		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U M I D I	HORS D'ŒUVRE		Salade de blé océane	Pâté de foie	Duo de saucissons	Potage
	PLAT CHAUD ET GARNITURES		Avocat vinaigrette 	Pamplemousse	Macédoine de légumes	Betteraves vinaigrette
	PRODUIT LAITIER		Terrine de légumes	Taboulé	Chou blanc aux lardons 	Riz niçois
	DESSERT		Œuf mayonnaise 	Endives au fromage 	Salade de pommes de terre et thon	Cervelas vinaigrette
		Filet de merlu pané	Tortillas	Paëlla	Rôti de porc à la dijonnaise	
		Andouillette sauce moutarde	Saumon sauce au beurre blanc	Colombo de porc	Pâtes à la bolognaise	
		Semoule / Bâtonnière de légumes	Salade verte 	Riz / Salsifis à la tomate	Pâtes / Gratin de chou-fleur	
		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
		Yaourt nature sucré	Compote de fruits	Fruit frais 	Brownie	
		Fromage blanc aux framboises	Poire au caramel	Banane au chocolat	Yaourt aromatisé	
		Gâteau bulgare	Roulé aux fruits	Gâteau aux pommes	Crème dessert	
		Fruit frais 	Fruit frais 	Crème brûlée	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 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 !**