

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U D U M I D I	HORS D'ŒUVRE	Céleri au pommes Riz aux légumes sombrero Andouille et cornichons Farfalles au poulet	Carottes râpées Coppa Friand au fromage Chou aux raisins	Chou-fleur et Mimolette Salade Montbéliarde Cake au thon Mortadelle	Concombre vinaigrette Salade, ananas, pommes et noix Terrine de poisson Surimi et macédoine de légumes	Potage Salade au Bleu, lardons et noix Rillettes Pommes de terre au thon
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc à l'ancienne Paupiette de saumon Purée / Poêlée méridionale	Poulet rôti Rôti de porc Pâtes / Gratin de courgettes	Chili con carne Cassolette de poisson Riz / Haricots rouges Fondue de poireaux	Saucisse Cuisse de canette aux pêches Lentilles / Duo de carottes	Filet de merlu pané Volaille au pot Semoule / Légumes du pot au feu
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Fruit frais Fromage blanc Mousse au chocolat Beignet	Mousseline à l'abricot Pêche melba Sublime aux trois chocolats Fruit frais	Compote de fruits Pomme grand-mère Fruit frais Gâteau hawaïen	Entremets au chocolat Yaourt aux fruits Fruit frais Moelleux aux amandes	Fruit frais Sablé aux pommes Roulé à la confiture Liégeois au chocolat
		Céleri au pommes Sauté de porc à l'ancienne Purée / Poêlée méridionale Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées Poulet rôti Pâtes / Gratin de courgettes Fromage ou Laitage Mousseline à l'abricot	Chou-fleur et Mimolette Chili con carne Riz / Haricots rouges Fromage ou Laitage Compote de fruits	Concombre vinaigrette Saucisse Lentilles / Duo de carottes Fromage ou Laitage Entremets au chocolat	Potage Filet de merlu pané Semoule / Légumes du pot au feu 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 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 !**