

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

Melon



Chou-fleur vinaigrette

Céleri vinaigrette au curry



Carottes râpées et maïs



Guacamole et tortilla



Salade de tomates mimosa



Concombre bulgare



Pastèque



Champignons à la crème



Poulet rôti

Frites / Salsifis à la tomate

Bœuf à la provençale

Semoule / Petits pois

Rôti de porc au jus
Coquillettes / Céleri braisé

Crème fermière aux fruits
rouges (au lait bio)



Mousse au chocolat

Poire liégeoise

Fruits frais



Brownie

Pomme cuite sur pain
d'épices

Moelleux aux fruits

Fruits frais



Fruits frais



La proposition de menu équilibré !

Melon

Poulet rôti

Frites / Salsifis à la tomate

Poire liégeoise

Carottes râpées et maïs

Bœuf à la provençale

Semoule / Petits pois

Brownie

Concombre bulgare

Rôti de porc au jus

Coquillettes / Céleri braisé

Fruits frais

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

Produits locaux

*Pain : "La Boulange" à Carnac

*Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac

*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin

*Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Locoal-Mendon



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio



Produit de saison

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















Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : U1DVMH

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---|---|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | <p>Quiche fromagère</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Toast au fromage de chèvre</p> | <p>Pastèque </p> <p>Salade, ananas, noix et pommes </p> <p>Salade de poulet, petits pois et tomates </p> | <p>Salade verte, Edam et Gouda </p> <p>Tomates et mozzarella </p> <p>Carottes et mousse aux herbes </p> | <p>Piémontaise</p> <p>Tarte aux légumes</p> <p>Cake aux légumes et chorizo</p> |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | <p>Boulettes de bœuf sauce basquaise</p> <p>Lentilles au jus / Julienne de légumes</p> | <p>Jambon grillé</p> <p>Gratin dauphinois / Poêlée du chef</p> | <p>Poisson meunière</p> <p>Riz (bio) / Haricots panachés </p> | <p>Filet de dinde aux pommes</p> <p>Pâtes / Gratin de brocolis et mozzarella</p> |
| DESSERT | <p>Fruits frais </p> | <p>Riz au lait au caramel </p> <p>Gâteau au fromage blanc</p> <p>Crème dessert</p> <p>Fruits frais </p> | <p>Far breton</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Pain perdu</p> <p>Fruits frais </p> | <p>Fruits frais </p> |



La proposition de menu équilibré !


| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>Quiche fromagère</p> <p>Boulettes de bœuf sauce basquaise</p> <p>Lentilles au jus / Julienne de légumes</p> <p>Fruits frais</p> | <p>Pastèque</p> <p>Jambon grillé</p> <p>Gratin dauphinois / Poêlée du chef</p> <p>Crème dessert</p> | <p>Salade verte, Edam et Gouda</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Riz (bio) / Haricots panachés</p> <p>Far breton</p> | <p>Piémontaise</p> <p>Filet de dinde aux pommes</p> <p>Pâtes / Gratin de brocolis et mozzarella</p> <p>Fruits frais</p> |
|--|---|---|---|

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

Produits locaux

- *Pain : "La Boulange" à Carnac
- *Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
- *Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Local-Mendon

 **Produit issu de l'agriculture biologique**
*Pain bio

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : U1DVMH

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

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---|---|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | Taboulé aux légumes Boulgour, tomates et basilic ☀️ Riz à l'ananas, avocat et banane ☀️ | Concombre et fromage de brebis ☀️ Chou blanc aux lardons ☀️ Mousse d'avocat et crevettes ☀️ | Tomates au persil ☀️ Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry ☀️ Melon ☀️ | Salade de pâtes, dés de volaille et fromage Toast au thon Salade piémontaise |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Viennoise de volaille Pommes vapeur / Haricots verts (bio) AB | Pâtes à la bolognaise Pâtes / Brunoise de légumes | Fondant de porc au miel Frites / Carottes glacées | Dos de merlu Riz (bio) / Gratin de chou-fleur AB Salade verte |
| DESSERT | Fruits frais ☀️ | Fromage blanc Flan nappé au caramel Yaourt aux fruits Fruits frais ☀️ | Chou à la crème Clafoutis aux pépites Cake aux fruits Fruits frais ☀️ | Fruits frais ☀️ |



La proposition de menu équilibré !

| | | | |
|--|--|--|---|
| Taboulé aux légumes Viennoise de volaille Pommes vapeur / Haricots verts (bio) Fruits frais | Concombre et fromage de brebis Pâtes à la bolognaise Yaourt aux fruits | Tomates au persil Fondant de porc au miel Frites / Carottes glacées Chou à la crème | Salade de pâtes, dés de volaille et fromage Dos de merlu Riz (bio) / Gratin de chou-fleur Fruits frais |
|--|--|--|---|

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

Produits locaux

- *Pain : "La Boulange" à Carnac
- *Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
- *Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Local-Mendon

AB Produit issu de l'agriculture biologique
*Pain bio

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




Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr


Code à saisir : U1DVMH

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---|--|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | Carottes râpées aux raisins  Céleri rémoulade  Pamplemousse | Crêpe au fromage Pizza Flammekueche | Pastèque Haricots verts au vinaigre balsamique Tomates à l'huile d'olives  | Mousse de foie Œuf sauce cocktail Pâté de campagne |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Paupiette de veau sauce paprika Blé (bio) / Petits pois à la française  | Carbonade de bœuf Gratin de légumes Haricots blancs à la tomate | Saucisse grillée Semoule (bio) / Ratatouille  | Carbonara de poisson Pâtes Céleri braisé |
| DESSERT | Yaourt aux fruits Mousse bulgare Fromage blanc aux fruits rouges Fruits frais  | Fruits frais  | Crème dessert au chocolat Mousse à la noix de coco et pépites de chocolat Ile flottante Fruits frais  | Fruits frais  |
| | Carottes râpées aux raisins Paupiette de veau sauce paprika Blé (bio) / Petits pois à la française Yaourt aux fruits | Crêpe au fromage Carbonade de bœuf Gratin de légumes | Pastèque Saucisse grillée Semoule (bio) / Ratatouille Crème dessert au chocolat | Mousse de foie Carbonara de poisson Pâtes Fruits frais |

MOVE
your plate
La proposition de menu équilibré !

 **Produit issu de l'agriculture biologique**
*Pain bio

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

CLIC & MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : U1DVMH

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

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | <p>Céleri râpé </p> <p>Champignons à la grecque </p> <p>Tomates et mozzarella </p> | <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Toast de rillettes de poisson</p> <p>Cake aux légumes</p> | <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Pâté forestier</p> <p>Saucisson sec</p> | <p>Pastèque</p> <p>Salade d'asperges et tomates </p> <p>Wok de légumes et vinaigrette au curry</p> |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | <p>Cordon bleu</p> <p>Tortis / Printanière de légumes</p> | <p>Hachis parmentier</p> <p>Gratin d'aubergines, tomates et courgettes / Salade verte </p> | <p>Lieu aux petits légumes</p> <p>Riz (bio) / Tomates à la provençale </p> | <p>Sauté de porc au curry</p> <p>Lentilles / Haricots beurre</p> |
| DESSERT | <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Crème fermière et confiture de fraises</p> <p>Fruits frais </p> | <p>Fruits frais </p> | <p>Fruits frais </p> | <p>Tarte au chocolat</p> <p>Cookies</p> <p>Crêpe au sucre</p> <p>Fruits frais </p> |
| | <p>Céleri râpé</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Tortis / Printanière de légumes</p> <p>Liégeois à la vanille</p> | <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Gratin d'aubergines, tomates et courgettes / Salade verte</p> | <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Lieu aux petits légumes</p> <p>Riz (bio) / Tomates à la provençale</p> <p>Fruits frais</p> | <p>Pastèque</p> <p>Sauté de porc au curry</p> <p>Lentilles / Haricots beurre</p> <p>Tarte au chocolat</p> |



La proposition de menu équilibré !

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

Produits locaux

- *Pain : "La Boulange" à Carnac
- *Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
- *Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Local-Mendon

 **Produit issu de l'agriculture biologique**
*Pain bio

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : U1DVMH

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