

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves (bio) à la vinaigrette 
 Macédoine de légumes
 Duo de saucissons
 Boulgour au surimi à la vinaigrette

Crêpe au fromage
 Cervelas
 Tomate farcie au thon 
 Salade d'asperges et œuf

Pâté de campagne
 Bruschetta
 Taboulé
 Céleri râpé à la vinaigrette 

Tomates vinaigrette 
 Salade aux lardons 
 Cake salé
 Assiette nordique

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin de pommes de terre sauce fromagère 
 Paupiette de veau
 Salade verte 
 Mélange sauce basquaise / Pommes de terre

Sauté de dinde à la normande (crème & champignons) (bio) 
 Pennes à la carbonara
 Panaché de haricots / Pennes

Poisson du jour sauce beurre blanc
 Rougail de saucisse
 Riz / Courgettes sautées

Porc au thym
 Poulet rôti
 Carottes (bio) à la crème / Cocos blancs 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Velouté aux fruits
 Mousse au fromage blanc et Spéculoos
 Amandine
 Fruit frais 

Fruit frais 
 Poires au sirop
 Riz au lait
 Flan pâtissier

Compote 
 Crumble aux fruits rouges
 Ile flottante
 Fruit frais 

Muffin aux pépites
 Soupe de fruits rouges
 Mousse au miel et nougat
 Fruit frais 



Betteraves (bio) à la vinaigrette
 Gratin de pommes de terre sauce fromagère
 Salade verte
 Fromage ou laitage
 Velouté aux fruits

Crêpe au fromage
 Sauté de dinde à la normande (crème & champignons) (bio)
 Panaché de haricots / Pennes
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Pâté de campagne
 Poisson du jour sauce beurre blanc
 Riz / Courgettes sautées
 Fromage ou laitage
 Compote

Tomates vinaigrette
 Porc au thym
 Carottes (bio) à la crème / Cocos blancs
 Fromage ou laitage
 Muffin aux pépites



40% de fournisseurs locaux
 100% des œufs de poules élevés en plein air
 Porc du Lycée La Touche, Ploermel



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



100% viandes entières françaises
100% porc breton HVE
Volailles et Dinde françaises CE2 ET BBC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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

Code à saisir : D74V6B