

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Salade bar

Piémontaise



MARDI

Cake au jambon et au fromage

Céleri rémoulade

Salade bar



JEUDI

Riz au thon tomate

Chou rouge (bio) aux pommes



Salade bar



VENDREDI

Potage, crème de carottes à la Vache qui Rit

Salade de blé

Salade bar



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de blé sauce tomate



Cordon bleu

Tortis / Brocolis (bio) au beurre



Lieu sauce dieppoise

Curry de volaille

Ratatouille / Semoule



Boulettes de boeuf aux champignons

Saucisse (La Touche)

Purée / Poêlée Forestière

Jambon braisé

Cassolette de poisson

Haricots verts (bio) à l'ail / Trio de créales



PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Chocolat liégeois

Crème dessert à la vanille

Tarte amandine & poire

Fruit frais



Fruit frais



Mousse au chocolat

Faisselle au caramel

Far breton

Milk shake aux fruits rouges et à la banane

Gâteau au chocolat et noix de coco

Riz au lait

Fruit frais



Clafoutis aux fruits

Poire au chocolat

Mousse au caramel & carambar

Fruit frais



Betteraves vinaigrette

Nuggets de blé sauce tomate

Tortis / Brocolis (bio) au beurre

Fromage ou laitage

Chocolat liégeois

Cake au jambon et au fromage

Lieu sauce dieppoise

Ratatouille / Semoule

Fromage ou laitage

Fruit frais

Riz au thon tomate

Boulettes de boeuf aux champignons

Purée / Poêlée Forestière

Fromage ou laitage

Milk shake aux fruits rouges et à la banane

Potage, crème de carottes à la Vache qui Rit

Jambon braisé

Haricots verts (bio) à l'ail / Trio de créales

Fromage ou laitage

Clafoutis aux fruits



40% de fournisseurs locaux

100% des œufs de poules élevées 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