

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz, petits pois et
maïs, sauce vinaigrette

Pomelo

Salad'bar



MARDI

Pâté de foie

Carottes râpées



Salad'bar



JEUDI

Repas de Noël

VENDREDI

Potage



Salad'bar



Pommes de terre ,vinaigrette à
l'échalote

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Sauté de volaille à la hongroise

Boudin noir aux pommes

Gratin de chou-fleur (bio) /
Pommes de terre vapeur



Rôti de porc ou éfiloché

Filet de julienne au citron

Pennas / Petits pois (bio)



Curry de légumes au lait de
coco



Poisson aux petits légumes

Riz / Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais



Pot de crème à la vanille

Barre bretonne

Mousse au chocolat

Yaourt velouté

Fruit frais



Liégeois

Cocktail de fruits exotiques

Fruit frais



Compote de fruits

Semoule au lait aux pépites de
chocolat

Chou au chocolat



Salade de riz, petits pois et maïs, sauce
vinaigrette

Sauté de volaille à la hongroise

Gratin de chou-fleur (bio) / Pommes de
terre vapeur

Fromage ou laitage

Fruit frais

Pâté de foie

Rôti de porc ou éfiloché

Pennas / Petits pois (bio)

Fromage ou laitage

Yaourt velouté

Repas de Noël

Potage

Curry de légumes au lait de coco

Riz / Fondue de poireaux

Fromage ou laitage

Fruit frais



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