

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon Champignons à la crème Cappuccino de betteraves	Rillettes et cornichons Cervelas vinaigrette Mousse de canard	Guacamole et tortilla	Tomates et maïs Pastèque Céleri (bio) vinaigrette au curry	Salade de blé (bio) aux crevettes Pain au thon Roulé feuilleté au jambon et au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti Frites/ratatouille	Bœuf à la provençale Petits pois (bio)/purée	Rougail de saucisse Riz (bio) /légumes du rougail	Rôti de porc au jus Coquillettes/gratin de courgettes et tomates	Poisson du jour au beurre blanc Epinards/semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Stracciatella Mousse au chocolat Compotée de fruits et fromage blanc Fruits frais	Fruits frais	Compote Crumble Fruits frais	Ile flottante Crème brûlée Flan Pâtissier Fruits frais	Fruits frais
Les GOÛTERS	Briochette aux pépites Verre de lait	Pain et fromage frais Jus de pommes	Fromage blanc aux fruits Pain au lait	Pain, beurre et confiture Jus de fruits	Cookies Fruits frais et yaourt sucré
	Melon Poulet rôti Frites/ratatouille Fromage ou Laitage Stracciatella	Rillettes et cornichons Bœuf à la provençale Petits pois (bio)/purée Fromage ou Laitage Fruits frais		Tomates et maïs Rôti de porc au jus Coquillettes/gratin de courgettes et tomates Fromage ou Laitage Ile flottante	Salade de blé (bio) aux crevettes Poisson du jour au beurre blanc Epinards/semoule Fromage ou Laitage Fruits frais

La proposition de menu équilibré !

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

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

Produit issu de l'agriculture biologique
*Pain bio

Les desserts et les goûters sont faits maison.

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



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

Code à saisir : MCO9800



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Melon Tomates (bio) et mozzarella	Pastèque Salade, ananas, noix et pommes Pamplemousse	Salade de pépinettes	Râpé de courgettes (bio) et carottes au curry Salade d'artichauts et tomates (bio) Coleslaw	Piémontaise Salade de poulet, petits pois (bio) et tomates (bio) Cake au jambon et aux légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce charcutière Lentilles au jus (bio)/julienne de légumes (bio)	Boulettes de bœuf Basquaise Poêlée du chef (bio)/gratin dauphinois	Navarin d'agneau Carottes Vichy (bio)/flageolets (bio)	Poisson Meunière Riz (bio)/haricots panachés (bio)	Filet de dinde aux pommes Gratin de brocolis (bio) et mozzarella/pâtes (bio)
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruits frais	Riz au lait au caramel Gâteau au fromage blanc Crème dessert Fruits frais	Fruits frais	Far Breton Pain perdu Tarte Alsacienne à la pomme et à la cannelle Fruits frais	Fruits frais
Les GOÛTERS	Smoothie aux fruits Pain et confiture	Barre Bretonne et carrés de chocolat Fruits frais	Moelleux à la banane Fromage blanc	Compote et biscuits Verre de lait	Biscuit fourré au chocolat jus de fruits
	Betteraves vinaigrette Jambon grillé sauce charcutière Lentilles au jus (bio)/julienne de légumes (bio) Fromage ou Laitage Fruits frais	Pastèque Boulettes de bœuf Basquaise Poêlée du chef (bio)/gratin dauphinois Fromage ou Laitage Riz au lait au caramel		Râpé de courgettes (bio) et carottes au curry Poisson Meunière Riz (bio)/haricots panachés (bio) Fromage ou Laitage Far Breton	Piémontaise Filet de dinde aux pommes Gratin de brocolis (bio) et mozzarella/pâtes (bio) Fromage ou Laitage Fruits frais



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

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

Produit issu de l'agriculture biologique
*Pain bio

Les desserts et les goûters sont faits maison.

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



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

Code à saisir : MCO9800



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé au surimi Boulgour, tomates et basilic Salade de pâtes (bio), dés de volaille et fromage	Concombre (bio) et fromage de brebis Chou blanc (bio) aux lardons Terrine de légumes	Melon	Pastèque Bâtonnets de légumes (bio) sauce au fromage blanc et curry Betteraves rouges à l'orange	Carottes (bio) aux raisins Verrine d'avocat et crevettes Salade du Pêcheur
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts (bio)/riz	Pâtes à la bolognaise Brunoise de légumes/pâtes (bio)	Poulet Tex Mex Salade de légumes et haricots rouges	Saucisse (La Touche) Carottes glacées (bio)/purée	Dos de lieu noir à la Parisienne Ratatouille/semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruits frais	Fromage blanc Crème fermière au citron et à la framboise Charlotte aux poires et au chocolat Fruits frais	Liégeois au chocolat Fruits frais	Chou à la crème au caramel Clafoutis aux pépites Gâteau à l'ananas Fruits frais	Fruits frais
Les GOÛTERS	Cake aux pépites de chocolat Jus de fruits	Pain au lait et Nutella Verre de lait	Pain et beurre Milkshake aux fruits rouges	Brioche tranchée et compote Jus de fruits	Cookies au chocolat Verre de lait
	Taboulé au surimi Cordon bleu Haricots verts (bio)/riz Fromage ou Laitage Fruits frais	Concombre (bio) et fromage de brebis Pâtes à la bolognaise Brunoise de légumes/pâtes (bio) Fromage ou Laitage Fromage blanc		Pastèque Saucisse (La Touche) Carottes glacées (bio)/purée Fromage ou Laitage Chou à la crème au caramel	Carottes (bio) aux raisins Dos de lieu noir à la Parisienne Ratatouille/semoule Fromage ou Laitage Fruits frais



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

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

Produit issu de l'agriculture biologique
*Pain bio

Les desserts et les goûters sont faits maison.

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



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



Code à saisir : MCO9800

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre, jambon et tomates Cake aux légumes Pâtes (bio) et poivrons au pesto	Crêpe au fromage Flammenkueche Pizza	Pamplemousse	Pâté de foie Cervelas vinaigrette Rillettes	Melon Haricots verts (bio) au vinaigre balsamique Salade, ananas, noix et pommes (bio)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce paprika Petits pois à la Française/riz	Carbonade de bœuf Gratin de courgettes, tomates et fromage (bio)/frites	Tortillas Pommes de terre	Couscous Semoule (Bio) / Légumes du couscous	Carbonara de saumon Pâtes (bio)/céleri braisé (bio)
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruits frais	Yaourt aux fruits du P'tit Fermier Stracciatella Entremets au chocolat Fruits frais	Mousseline aux fruits Fruits frais	Fruits frais	Crumble aux fruits Forêt Noire Moelleux aux framboises Fruits frais
Les GOÛTERS	Marbré au chocolat et à la vanille Jus de fruits	Pain au lait et confiture Fruits frais	Pain et Nutella Verre de lait	Barre de céréales Milskake aux fruits	Galette et jus de fruits Petits suisses
	Pommes de terre, jambon et tomates Paupiette de veau sauce paprika Petits pois à la Française/riz Fromage ou Laitage Fruits frais	Crêpe au fromage Carbonade de bœuf Gratin de courgettes, tomates et fromage (bio)/frites Fromage ou Laitage Yaourt aux fruits du P'tit Fermier		Pâté de foie Couscous Semoule (Bio) / Légumes du couscous Fromage ou Laitage Fruits frais	Melon Carbonara de saumon Pâtes (bio)/céleri braisé (bio) Fromage ou Laitage Crumble aux fruits

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 Locoal-Mendon

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

Produit issu de l'agriculture biologique
 *Pain bio

Les desserts et les goûters sont faits maison.



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

Code à saisir : MCO9800

