












	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  Champignons à la crème Terrine aux trois légumes	Pastèque  Pamplemousse Râpé de courgettes au coulis de tomates 	Œuf mayonnaise Pâté forestier Sardines au citron	Salade de concombre, maïs et fromage  Salade d'asperges, tomates et copeaux de parmesan Wok de légumes, vinaigrette au curry
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Filet de julienne à la dieppoise Printanière de légumes/boullgour	Hachis parmentier Gigot d'agneau grillé Salade verte  Purée / Gratin d'aubergines, tomates et courgettes	Lieu aux petits légumes Filet de dinde au cidre Riz (bio)/tomates à la Provençale 	Sauté de porc au curry  Omelette au fromage Haricots beurre/lentilles
DESSERT	Fruit frais  Compote Cocktail de fruits	Crème dessert au chocolat Panna cotta à la vanille et coulis de fruits rouges Diplomate aux fruits de la passion Fruit frais 	Fruit frais  Compote Cocktail de fruits	Roulé façon framboisier Tarte au chocolat Cake aux fruits confits Fruit frais 



La proposition de menu équilibré !

Betteraves vinaigrette Nuggets de volaille Printanière de légumes/boullgour Fruit frais	Pastèque Hachis parmentier Salade verte Diplomate aux fruits de la passion	Œuf mayonnaise Lieu aux petits légumes Riz (bio)/tomates à la Provençale Fruit frais	Salade de concombre, maïs et fromage Sauté de porc au curry Haricots beurre/lentilles Roulé façon framboisier
--	---	---	--


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 : MCO9800

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !





HORS D'ŒUVRE

Salade de riz océane
Houmous et tortillas
Salade de pâtes aux aubergines grillées, pesto et pignons de pin

MARDI

Tomates et mozzarella 
Concombre et fromage de brebis 
Salade au Bleu, jambon et noix 

JEUDI

Carottes râpées  
Salade, ananas, pommes et noix 
Gaspacho de légumes 

VENDREDI

Muffin au fromage de chèvre et courgettes
Quiche aux légumes
Croque campagnard

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de poulet à la crème
Jambon grillé
Carottes au cumin/semoule



Mijoté de bœuf aux olives
Filet de lieu et crème de ciboulette
Frites/petits pois


Chili con carne
Cuisse de canette aux pêches
Riz/bâtonnière de légumes

Poisson du jour à l'oseille
Rôti de porc à la diable
Gratin de chou-fleur/pennes

DESSERT

Fruit frais 
Compote
Cocktail de fruits

Yaourt aromatisé 
Milk shake
Liégeois au chocolat
Fruit frais 

Entremets à la vanille
Yaourt velouté aux fruits
Fruit frais 
Gâteau de semoule au caramel

Fruit frais 
Compote
Cocktail de fruits

Salade de riz océane
Sauté de poulet à la crème
Carottes au cumin/semoule
Fruit frais

Tomates et mozzarella
Mijoté de bœuf aux olives
Frites/petits pois
Liégeois au chocolat

Carottes râpées
Chili con carne
Riz/bâtonnière de légumes
Entremets à la vanille

Muffin au fromage de chèvre et courgettes
Poisson du jour à l'oseille
Gratin de chou-fleur/pennes
Fruit frais



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 : MCO9800

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


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre vinaigrette  Céleri aux pommes  Radis 	Salade de blé, crevettes et ananas Salade de riz aux légumes Sombbrero et poulet Terrine de poisson	1er temps d'animation	Salade, jambon, fromage et tomates  Cœurs de palmier et avocat Salade César 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Mijoté de porc au miel Steak de thon Basquaise Lentilles Tomates à la Provençale	Filet de merlu pané Pintade aux abricots Crumble de courgettes/coquillettes (bio) 		Pilon de poulet sauce tex mex Tomates farcies Ratatouille/riz (bio) 
DESSERT	Fromage blanc Crème dessert Diplomate vanille aux fruits Fruit frais 	Fruit frais  Compote Cocktail de fruits		Fruit frais  Compote Cocktail de fruits
 La proposition de menu équilibré !	Concombre vinaigrette Mijoté de porc au miel Lentilles Fromage blanc	Salade de blé, crevettes et ananas Filet de merlu pané Crumble de courgettes/coquillettes (bio) Cocktail de fruits	1er temps d'animation	Salade, jambon, fromage et tomates Pilon de poulet sauce tex mex Ratatouille/riz (bio) Fruit 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

 **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 : MCO9800

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  Taboulé de chou-fleur mimosa Trio de radis, carottes et pommes 	Pâté de campagne Duo de saucissons Assiette Nordique	Riz au thon Bruschetta aux légumes Piémontaise	Tomates vinaigrette au fromage de brebis  Salade d'endives au Bleu et lardons  Concombre à la crème
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la Carbonara Sauté de veau marengo Pâtes/haricots verts	Emincé de dinde aux champignons Poisson du jour Frites/poêlée campagnarde	Saucisse grillée Brochette de volaille aux épices Semoule (bio)/embeurrée de chou 	Dos de colin au chorizo Boulettes de bœuf à la provençale Carottes au jus/boullgour
DESSERT	Velouté aux fruits Mousse au fromage blanc Panna cotta à la vanille Fruit frais 	Fruit frais  Compote Cocktail de fruits	Fruit frais  Compote Cocktail de fruits	Muffin aux pépites Chou à la crème Cookies Fruit frais 
	Betteraves vinaigrette Pâtes à la Carbonara Pâtes/haricots verts Velouté aux fruits	Pâté de campagne Emincé de dinde aux champignons Frites/poêlée campagnarde Cocktail de fruits	Riz au thon Saucisse grillée Semoule (bio)/embeurrée de chou Fruit frais	Tomates vinaigrette au fromage de brebis Dos de colin au chorizo Carottes au jus/boullgour Muffin aux pépites

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 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 : MCO9800

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

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 : MCO9800

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