

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	-------	----------

HORS D'ŒUVRE

Melon ☀️
 Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry ☀️
 Salade de tomates, basilic & pignons de pins ☀️

Tarte fromagère
 Tartelette aux courgettes, tomates & mozzarella
 Cake au fromage de chèvre & tomates confites

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pilon de poulet rôti sauce barbecue
 Calamars à l'armoricaine
 Frites / Crumble de blettes au parmesan

Filet de poisson au beurre citronné
 Jambon braisé à la diable
 Tortis trois couleurs / Chou-fleur gratiné à la béchamel

DESSERT

Yaourt aux fruits AB
 Entremets au chocolat liégeois & éclats de Daims
 Crème fermière au caramel
 Fruit frais ☀️

Fruit frais ☀️
 Compote de fruits
 Fruits coupés ☀️
 Cocktail de fruits

Melon
 Pilon de poulet rôti sauce barbecue
 Frites / Crumble de blettes au parmesan
 Yaourt aux fruits

Tarte fromagère
 Filet de poisson au beurre citronné
 Tortis trois couleurs / Chou-fleur gratiné à la béchamel
 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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

- ☀️ **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison
- AB **Produit issu de l'agriculture biologique**
*Pain bio

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : MCO9800

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre vinaigrette Céleri aux pommes Terrine aux trois légumes sauce cocktail	Taboulé Riz aux légumes sombrero Pain perdu à la Provençale	Pastèque Salade de melon Wrap de crudités	Râpé de carottes et courgettes au fromage blanc et curcuma Salade au Bleu et noix Tomates & mozzarella au pistou
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Duo de merguez & chipolata Steak de thon sauce basquaise Purée / Ratatouille	Poisson pané sauce tartare Brochette de volaille marinée Epinards à la crème / Coquillettes (bio)	Poulet rôti à la marocaine Omelette aux herbes & fromage Blé / Carottes au cumin	Riz (bio) sauté aux petits pois, oignons & œufs Rôti de porc aux champignons Riz (bio) / Poêlée du chef
DESSERT	Crème dessert à la vanille Fromage blanc aux fruits Riz au lait & caramel au beurre salé Fruit frais	Fruit frais Compote de fruits Fruits coupés Cocktail de fruits	Moelleux au chocolat Cake aux fruits confits Donut au sucre Fruit frais	Fruit frais Compote de fruits Fruits coupés Cocktail de fruits
	Concombre vinaigrette Duo de merguez & chipolata Purée / Ratatouille Crème dessert à la vanille	Taboulé Poisson pané sauce tartare Epinards à la crème / Coquillettes (bio) Fruits coupés	Pastèque Poulet rôti à la marocaine Blé / Carottes au cumin Moelleux au chocolat	Râpé de carottes et courgettes au fromage blanc et curcuma Riz (bio) sauté aux petits pois, oignons & œufs Riz (bio) / Poêlée du chef Fruit frais

La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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













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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  Taboulé de chou-fleur Mimosa Radis & beurre 	Pâté de campagne Oeuf mayonnaise Tomate farcie au thon 	Pépinettes au poulet et chorizo Bruschetta aux légumes Pommes de terre au thon	Coleslaw, dés de fromage & graines de courges  Salade aux lardons & croûtons  Melon & jambon cru 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Farfalles fromagères aux lentilles corail  Farfalles à la carbonara & fromage râpé Farfalles / Poêlée campagnarde	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Poisson du jour Pommes vapeur / Panaché de haricots	Porc au caramel Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule / Gratin de tomates à la provençale	Poisson du jour sauce aurore Boulettes de bœuf aux olives Riz (bio) / Crumble de courgettes 
DESSERT	Velouté aux fruits Mousse au fromage blanc et Spéculoos Flan nappé au caramel Fruit frais 	Fruit frais  Compote de fruits Fruits coupés  Cocktail de fruits	Milk shake à la banane et aux fruits rouges Ile flottante au caramel Liégeois à la vanille Fruit frais 	Churros au chocolat Moelleux à la pistache et framboises Pain perdu au caramel Fruit frais 
	Betteraves vinaigrette Farfalles fromagères aux lentilles corail Farfalles / Poêlée campagnarde Velouté aux fruits	Pâté de campagne Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Pommes vapeur / Panaché de haricots Fruits coupés	Pépinettes au poulet et chorizo Porc au caramel Semoule / Gratin de tomates à la provençale Milk shake à la banane et aux fruits rouges	Coleslaw, dés de fromage & graines de courges Poisson du jour sauce aurore Riz (bio) / Crumble de courgettes Churros au chocolat

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre sauce bulgare Champignons & crème de citron Gaspacho de tomates	Carottes râpées & maïs Betteraves vinaigrette Salade de tomates sauce au citron	Melon & pastèque Mousse d'avocat et tortillas Salade d'agrumes	Saucisson à l'ail Rillettes de thon Surimi & mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce fromage blanc aux herbes Cuisse de canette Mexicaine Boulgour (bio) aux petits légumes / Céleri braisé & carottes aux petits oignons	Bœuf aux olives Paupiette de veau à la crème Blé pilaf / Petits pois à la Bretonne (lardons, oignons, champignons)	Saucisse grillée Aile de raie au beurre citronné Frites / Salsifis persillés	Dos de lieu au cumin Curry de porc Coquillettes au beurre / Brocolis
DESSERT	Fruit frais Fruits coupés Compote de fruits Cocktail de fruits	Beignet Tarte au citron Flan pâtissier Fruit frais	Entremets (bio) au chocolat Panna cotta à la vanille & coulis de mangue Crème dessert au praliné Fruit frais	Fruit frais Salade de fruits frais Fruits coupés Compote de fruits
	Concombre sauce bulgare Nuggets de blé sauce fromage blanc aux herbes Boulgour (bio) aux petits légumes / Céleri braisé & carottes aux petits oignons Fruit frais	Carottes râpées & maïs Bœuf aux olives Blé pilaf / Petits pois à la Bretonne (lardons, oignons, champignons) Flan pâtissier	Melon & pastèque Saucisse grillée Frites / Salsifis persillés Entremets (bio) au chocolat	Saucisson à l'ail Dos de lieu au cumin Coquillettes au beurre / Brocolis Fruit frais

La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette Cocktail de concombre et pommes Pamplemousse	Pommes de terre, cornichons, œuf & fromage Tarte aux légumes Blé, mozzarella & pesto	Melon Salade de céleri petits pois et tomates Chou-fleur sauce cocktail	Courgettes (bio) râpées au curry Mousse d'avocat et cœurs de palmiers Salade, ananas, noix & pommes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce miel & moutarde Sauté de veau à la bohémienne Lentilles au jus / Jeunes carottes glacées	Boulettes de soja, tomates et basilic Boulettes de bœuf façon basquaise Tortis / Piperade	Dos de colin meunière Navarin d'agneau Pommes vapeur persillées / Haricots verts	Paëlla au poulet Omelette au fromage Riz / Poêlée du chef
DESSERT	Yaourt aux fruits Riz au lait & caramel Crème dessert Fruit frais	Fruit frais Fruits coupés Cocktail de fruits Compote de fruits	Flan aux pépites de chocolat Pain perdu Paris-Brest Fruit frais	Fruit frais Fruits coupés Cocktail de fruits Compote de fruits
	Tomates à la vinaigrette Jambon grillé sauce miel & moutarde Lentilles au jus / Jeunes carottes glacées Yaourt aux fruits	Pommes de terre, cornichons, œuf & fromage Boulettes de soja, tomates et basilic Tortis / Piperade Cocktail de fruits	Melon Dos de colin meunière Pommes vapeur persillées / Haricots verts Flan aux pépites de chocolat	Courgettes (bio) râpées au curry Paëlla au poulet Riz / Poêlée du chef Fruit frais

La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

- Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison
- Produit issu de l'agriculture biologique**
*Pain bio

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr
Code à saisir : MCO9800

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.