

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre, jambon et tomates
Champignons à la crème de citron

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de veau et sauce tandoori
Petits pois
Coquillettes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais
Liégeois au chocolat

LE MENU DES MATERNELLES

Pommes de terre, jambon et tomates
Paupiette de veau et sauce tandoori
Petits pois
Fruit frais

MARDI

Salade de croûtons et maïs
Crêpe au fromage

Carbonade de bœuf
Purée
Gratin de courgettes, tomates et fromage

Fromage ou Laitage

Yaourt aromatisé
Fruit frais

Salade de croûtons et maïs
Carbonade de bœuf
Purée
Yaourt aromatisé

JEUDI

Melon
Sardines au citron

Couscous
Semoule / Légumes du couscous

Fromage ou Laitage

Cake aux fruits rouges
Fruit frais

Melon
Couscous
Semoule / Légumes du couscous
Cake aux fruits rouges

VENDREDI

Saucissons panachés
Tomates à l'huile d'olive

Cassolette aux deux poissons
Riz
Brocolis aux lardons

Fromage ou Laitage

Fruit frais
Muffin aux pépites

Saucissons panachés
Cassolette aux deux poissons
Riz
Fruit frais



Produit de saison

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



Producteurs locaux

- * Boulangerie
- * Crème dessert : "Ty Lipous" à Mousteru
- * Les pommes: Verger Saint Maurice, Guingamp
- * Lait 100% breton: So Breizh (Sovérais, Ploudaniel-29)

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 0M534C

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !