

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette
Médaille de surimi

Pastèque 
Cake de courgettes au coulis
de tomates

Repas indien : Raita de
concombre
Œuf mimosa à l'indienne

Pâté forestier
Salade verte, emmental et
tomates 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille
Printanière de légumes
Semoule

Hachis parmentier
Salade verte 

Sauté de porc au curry
Haricots beurre
Riz madras

Lieu aux petits légumes
Blé
Poêlée d'aubergines,
courgettes et tomates

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais 
Mousseline aux fruits

Crème dessert Ty Lipous
Fruit frais 

Œufs au lait aux épices
Salade exotique

Fruit frais 
Roulé au chocolat

LE MENU DES MATERNELLES

Betteraves vinaigrette
Nuggets de volaille
Printanière de légumes
Fruit frais 

Pastèque 
Hachis parmentier
Salade verte 
Crème dessert Ty Lipous

Repas indien : Raita de
concombre
Sauté de porc au curry
Haricots beurre
Œufs au lait aux épices

Pâté forestier
Lieu aux petits légumes
Blé
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 Moustery
- * 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 !**