

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette  
Duo de saucissons

Crêpe au fromage  
Tomate au fromage de brebis



Pastèque  
Salade aux lardons



Salade de pâtes au poulet & chorizo  
Concombre émincé



### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes fromagères aux lentilles corail  
Macaronis  
Poêlée campagnarde



Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)  
Panaché de haricots  
Semoule

Porc au caramel  
Pommes de terre rôties  
Tomates à la provençale

Poisson du jour sauce aurore  
Crumble de courgettes  
Riz

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERTS

Velouté aux fruits  
Fruit frais



Fruit frais  
Flan pâtissier



Milk shake à la banane et aux fruits rouges  
Fruit frais



Fruit frais  
Mousse au chocolat au lait



### LE MENU DES MATERNELLES

Betteraves vinaigrette  
Pâtes fromagères aux lentilles corail  
Macaronis  
Velouté aux fruits



Crêpe au fromage  
Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)  
Panaché de haricots  
Fruit frais



Pastèque  
Porc au caramel  
Pommes de terre rôties  
Milk shake à la banane et aux fruits rouges



Salade de pâtes au poulet & chorizo  
Poisson du jour sauce aurore  
Crumble de courgettes  
Fruit frais



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



#### Producteurs locaux

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

#### Produit de saison

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

#### Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 0M534C

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !