

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pâté forestier

Riz au thon et petits pois

Carottes râpées



Salade de lardons, pommes
et Comté



Rémoulade de céleri au
cumin



Taboulé libanais

Betteraves à l'orange

Pommes de terre, sauciss de
Strasbourg et oignons

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Porc aux pommes

Haricots verts sautés

Flageolets à l'échalote

Émincé de dinde aigre douce

Pommes rissolées

Légumes piperade

Boulettes de soja, tomates et
basilic



Poêlée du chef

Coquillettes

Merlu pané au citron

Riz

Embeurrée de chou

PRODUIT LAITIER

Yaourt

Yaourt

Yaourt

Yaourt

DESSERTS

Fruit frais



Crème à la vanille

Yaourt aromatisé

Mousse au chocolat

Donut

Compote de fruits

Fruit frais



Fruits au sirop

LE MENU DES MATERNELLES

Pâté forestier

Porc aux pommes

Haricots verts sautés

Fruit frais



Carottes râpées



Émincé de dinde aigre douce

Pommes rissolées

Yaourt aromatisé

Rémoulade de céleri au cumin



Boulettes de soja, tomates et
basilic



Poêlée du chef

Donut

Potage

Merlu pané au citron

Riz

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 Mousteru
- * Les pommes: Verger Saint Maurice, Guingamp
- * Lait 100% breton: So Breizh (Sovéfrs, 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

Code à saisir : 0M534C

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade croquante au chou chinois et emmental 
Endives au fromage, vinaigrette au miel 

Riz au surimi
Mini penne, olives et jambon

Salade de crudités 
Rillettes de poisson

Croque au fromage de chèvre et salade
Fenouil, pommes et Mimolette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Merguez à la sauce tomate
Semoule
Chou-fleur

Émincé de poulet sauce Tex Mex
Petits pois
Frites

Dos de colin meunière
Carottes aux épices
Pâtes

Chili végétarien 
Riz
Poêlée de navets et carottes confites

PRODUIT LAITIER

Yaourt

Yaourt

Yaourt

Yaourt

DESSERTS

Crème dessert à la vanille
Tarte au chocolat

Fruit frais 
Crème fermière aux fruits et céréales

Paris-Brest
Liégeois au chocolat

Compote de fruits
Yaourt aromatisé

LE MENU DES MATERNELLES

Salade croquante au chou chinois et emmental 
Merguez à la sauce tomate
Semoule
Crème dessert à la vanille

Riz au surimi
Émincé de poulet sauce Tex Mex
Petits pois
Fruit frais 

Salade de crudités 
Dos de colin meunière
Carottes aux épices
Paris-Brest

Croque au fromage de chèvre et salade
Chili végétarien 
Riz
Compote de fruits

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



Producteurs locaux

- * Boulangerie
- * Crème dessert : "Ty Lipous" à Moustereu
- * Les pommes: Verger Saint Maurice, Guingamp
- * Lait 100% breton: So Breizh (Sovéfray, 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

Code à saisir : 0M534C

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage
Cake au fromage de chèvre et chorizo

Carottes râpées aux épices
Champignons à la crème de jambon



Repas de Noël

Brocolis à la vinaigrette
Œuf mayonnaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Emincé de volaille au curry et à la noix de coco
Haricots panachés
Pâtes

Jambon grillé
Pommes de terre sautées
Gratin de brocolis

Tajine de pois chiches aux fruits secs
Semoule / Légumes du tajine



PRODUIT LAITIER

Yaourt

Yaourt

Yaourt

DESSERTS

Fruit frais
Yaourt aux fruits



Fromage blanc aux Spéculoos
Faisselle et sirop d'érable



Fruit frais



LE MENU DES MATERNELLES

Crêpe au fromage
Emincé de volaille au curry et à la noix de coco
Haricots panachés
Fruit frais



Carottes râpées aux épices
Jambon grillé
Pommes de terre sautées
Fromage blanc aux Spéculoos



Repas de Noël

Brocolis à la vinaigrette
Tajine de pois chiches aux fruits secs
Semoule / Légumes du tajine
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 (Sovéfray, 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

Code à saisir : 0M534C

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