

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la Niçoise (Pommes de terre, thon, tomate & olives)	Tomates et mozzarella 	Melon 	3ème temps animation	Melon  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de poulet sauce Suprême Carottes au cumin 	Chilicon carne Riz	Flammekueche Salade verte  		Filet de poisson au beurre safrané Chou-fleur gratiné à la béchamel
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais  	Panna cotta aux fruits rouges		Fruit frais 

Un élément "bio" vous est proposé à chaque repas.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



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



Produits locaux
* Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
* Boeuf : Kervarrec à Naizin
* Pain : la boulangerie LESIOURD et la boulangerie DEUDONS
* Lait cru bio: la Ferme de Loposcoal à Baud



Produit Bio :
Le lait entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ldhtbvl

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pentecôte	Mortadelle		Pastèque 	Râpé de carottes et courgettes au fromage blanc et curcuma 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Emincé de bœuf au paprika Purée		Poulet rôti à la Marocaine Ratatouille 	Jambon grillé Riz
DESSERT		Crème dessert		Brownies	Fruit frais 

Un élément "bio" vous est proposé à chaque repas.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



Produit de saison

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



Produit Bio :

Le lait entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers

Produits locaux

* Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay

* Bœuf : Kervarrec à Naizin

* Pain : la boulangerie LESIOURD et la boulangerie DEUDONS

* Lait cru bio: la Ferme de Loposcoal à Baud

CLIC&MIAM!









Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Idhtbvl

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

Semaine du 13/06 au 19/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette et fromage de brebis 	Pâté de campagne		Duo de melon et pastèque 	Pépinettes au poulet et chorizo
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaroni à la carbonara Macaronis 	Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons) Haricots verts		Porc au caramel Pommes rissolées	Poisson du jour sauce Aurore Crumble de courgettes  
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais  		Milk shake à la banane et aux fruits rouges 	Muffin aux pépites

Un élément "bio" vous est proposé à chaque repas.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



Produit de saison

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



Produit Bio :

Le lait entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers

Produits locaux

* Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay

* Bœuf : Kervarrec à Naizin

* Pain : la boulangerie LESIOURD et la boulangerie DEUDONS

* Lait cru bio: la Ferme de Loposcoal à Baud

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Idhtbvl

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées, maïs et vinaigrette au balsamique  	Concombre sauce Bulgare  		Pastèque 	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Semoule	Steak haché à la sauce provençale Petits pois à la Bretonne (lardons, oignons, champignons)		Saucisse grillée Pommes de terre rôties	Dos de lieu au cumin Epinards à la béchamel / Coquillettes au beurre 
DESSERT	Fruit frais 	Beignet		Entremets au chocolat 	Fruit frais 

Un élément "bio" vous est proposé à chaque repas.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



Produit de saison

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



Produit Bio :

Le lait entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers

Produits locaux

* Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay

* Bœuf : Kervarrec à Naizin

* Pain : la boulangerie LESIOURD et la boulangerie DEUDONS

* Lait cru bio: la Ferme de Lopuscoal à Baud



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Idhtbvl

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette 	Pamplemousse		Melon 	Salade de riz au thon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce miel et moutarde Lentilles au jus	Boulettes de bœuf façon Basquaise Piperade 		Paëlla Riz 	Dos de colin Meunière Gratin de brocolis et mozzarella
DESSERT	Fruit frais  	Riz au lait au caramel et beurre salé 		Crème dessert au chocolat	Fruit frais 

Un élément "bio" vous est proposé à chaque repas.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



Produit de saison

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



Produit Bio :

Le lait entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers

Produits locaux

* Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay

* Bœuf : Kervarrec à Naizin

* Pain : la boulangerie LESIOURD et la boulangerie DEUDONS

* Lait cru bio: la Ferme de Loposcoal à Baud

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Idhtbvl

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !