












	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade d'endives à l'orange  Chou chinois au jambon et à l'emmental  Salade d'ananas, noix et lardons 	Riz aux olives vertes et surimi Piémontaise Salade de quinoa aux petits pois	Cake à l'emmental Feuilleté au fromage Quiche aux légumes	Râpé de légumes  Salade croquante à la mimolette  Céleri rémoulade 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise Poisson du jour aux câpres Pennes (bio) / Fondue de choux verts 	Pilon de poulet sauce tex mex Sauté de bœuf aux épices Semoule / Ratatouille	Mijoté de porc au miel Cuisse de canard à l'orange Haricots blancs / Julienne de légumes	Dos de colin meunière Paupiette de veau forestière Gratin dauphinois / Carottes (bio) et oignons glacés 
DESSERT	Liégeois au chocolat Fromage blanc aux fruits Assiette de fromages	Fruits frais 	Fruits frais 	Crêpe pour la chandeleur Fruits frais 

MOVE
your plate
La proposition de menu équilibré !


Salade d'endives à l'orange Pâtes à la bolognaise Pennes (bio) / Fondue de choux verts Liégeois au chocolat	Riz aux olives vertes et surimi Pilon de poulet sauce tex mex Semoule / Ratatouille	Cake à l'emmental Mijoté de porc au miel Haricots blancs / Julienne de légumes Fruits frais	Râpé de légumes Dos de colin meunière Gratin dauphinois / Carottes (bio) et oignons glacés Crêpe pour la chandeleur
--	---	--	--

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

Produits locaux

- *Pain : "La Boulange" à Carnac
- *Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
- *Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Locoal-Mendon

 **Produit issu de l'agriculture biologique**
*Pain bio

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

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


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade verte, Edam et Gouda  Salade coleslaw  Taboulé de chou-fleur	Duo de saucissons Mousse de canard Terrine de poisson		Macédoine de légumes Betteraves rouges à l'orange Salade d'agrumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Boulettes végétales Riz / Haricots panachés	Hachis parmentier Escalope à la crème Gratin de blettes / Salade verte (bio)  Purée		Poisson aux petits légumes Jambon grillé Pommes de terre / Epinards à la crème
DESSERT	Gâteau de semoule aux pépites de chocolat Blanc-manger et son coulis Assiette de fromages Fruits frais 	Fruits frais 		Fruits frais 

MOVE
your plate
La proposition de menu équilibré !

Salade verte, Edam et Gouda Sauté de volaille au lait de coco Riz / Haricots panachés Gâteau de semoule aux pépites de chocolat	Duo de saucissons Hachis parmentier Gratin de blettes / Salade verte (bio)		Macédoine de légumes Poisson aux petits légumes Pommes de terre / Epinards à la crème Fruits frais
--	--	--	---

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**
*Pain bio

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

Produits locaux

- *Pain : "La Boulange" à Carnac
- *Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
- *Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Locoal-Mendon

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore  Betteraves rouges et persil Endives au pommes 	Taboulé Pommes de terre au thon Salade de pâtes	Carottes râpées mimosa   Chou-fleur sauce cocktail Salade au Bleu 	Œuf dur mayonnaise Rillettes de poisson Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de poulet Filet de julienne Farfalles / Poêlée basquaise	Bœuf bourguignon Omelette au fromage Riz / Jeunes carottes	Saucisse grillée Gratin malouin Purée / Gratin de chou-fleur	Poisson du jour Cuisse de canette braisée Semoule / Endives braisées
DESSERT	Yaourt velouté Oeufs au lait Crème au caramel Fruits frais 	Fruits frais  	Roulé à la confiture Poirier Far breton Fruits frais 	Fruits frais 
	Emincé bicolore Cuisse de poulet Farfalles / Poêlée basquaise Yaourt velouté	Taboulé Bœuf bourguignon Riz / Jeunes carottes	Carottes râpées mimosa Saucisse grillée Purée / Gratin de chou-fleur Roulé à la confiture	Œuf dur mayonnaise Poisson du jour Semoule / Endives braisées Fruits frais




La proposition de menu équilibré !

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

Produits locaux

- *Pain : "La Boulange" à Carnac
- *Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
- *Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Locoal-Mendon

 **Produit issu de l'agriculture biologique**
*Pain bio

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT



La proposition de menu équilibré !

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

Produits locaux

- *Pain : "La Boulange" à Carnac
- *Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
- *Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Local-Mendon



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio



Produit de saison

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT



La proposition de menu équilibré !

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

Produits locaux

*Pain : "La Boulange" à Carnac

*Œufs : "Ty t'Œuf Bio" à Kervignac

*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin

*Fromage et produits laitiers : "Le P'tit Fermier de Kervihan" à Local-Mendon



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio



Produit de saison

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !