


		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M E N U  D U  M I D I	HORS D'ŒUVRE	Melon ☀️ Tomates et mozzarella ☀️ Céleri rémoulade ☀️ Pizzetta	Concombre Bulgare ☀️ Crêpe au fromage Salami et cornichons Salade de pâtes	Salade de tomates Mimosa ☀️ Bruschetta Pâté de campagne Pamplemousse	Pastèque ☀️ Betteraves vinaigrette Salade Suisse Quiche Lorraine	Rillettes et cornichons Tartelette Provençale Gaspacho Salade Coleslaw ☀️
	PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc au jus Poulet rôti Frites / Haricots verts	Emincé de bœuf à la Provençale Normandin de veau au poivre Petits pois et carottes / Semoule	Rougail de saucisse Poisson du jour Riz / Légumes du rougail	Cordon bleu Gigot d'agneau Coquillettes / Brocolis	Filet de merlu sauce au citron Steak haché à la Bordelaise Gratin de courgettes / Pommes vapeur
	PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	DESSERT	Mousse au chocolat Crème dessert à la vanille Fromage blanc aux fruits Fruit frais ☀️	Crumble aux fruits Pêches au sirop Flan nappé au caramel Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Velouté aux fruits Compote de pommes et fraises Paris-Brest	Ile Flottante Tarte aux fruits Fruit frais ☀️ Yaourt aux fruits	Fruit frais ☀️ Salade de fruits frais ☀️ Moelleux au chocolat et crème Anglaise Fromage blanc sucré
		Melon Rôti de porc au jus Frites / Haricots verts Fromage ou Laitage Mousse au chocolat	Concombre Bulgare Emincé de bœuf à la Provençale Petits pois et carottes / Semoule Fromage ou Laitage Crumble aux fruits	Salade de tomates Mimosa Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail Fromage ou Laitage Fruit frais	Pastèque Cordon bleu Coquillettes / Brocolis Fromage ou Laitage Ile Flottante	Rillettes et cornichons Filet de merlu sauce au citron Gratin de courgettes / Pommes vapeur Fromage ou Laitage Fruit frais

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

 **Produits locaux**  
Pommes de terre, oignons : Ferme de Kerveloy- Pleyben  
Fruits et légumes : Le Saint-BOURG BLANC  
Laitages : Sovefrais-Ploudaniel  
Pain : Boulangerie de la commune  
Volailles bretonnes, porcs bretons

 Les viandes de bœuf et de volaille de notre restaurant sont françaises




Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 823DEPP

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

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>M E N U  D U  S O I R</b>	<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Macédoine Salade de blé au surimi Pomelo Saucisson sec	Cervelas vinaigrette Champignons à la crème ✨ Flammekueche Pastèque ✨		Concombre et fromage de brebis ✨ Carottes râpées vinaigrette ✨ Rillettes Piémontaise	
	<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Filet de lieu aux petits légumes Poitrine grillée Brunoise Provençale Riz Pilaf	Brochette de dinde à la Mexicaine Boudin noir aux pommes Purée Carottes au sésame	Pizza Salade verte ✨	Sauté de porc à la moutarde Merguez Ratatouille Semoule	
	<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	<b>DESSERT</b>	Fruit frais ✨ Cocktail de fruits Chausson aux pommes Entremets au praliné	Fruit frais ✨ Pomme cuite au pain d'épices Vénus aux abricots Tarte aux fruits rouges	Fruit frais ✨ Gaufre	Fruit frais ✨ Chou à la Chantilly Crème dessert au chocolat Faisselle	

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

 **Produits locaux**  
 Pommes de terre, oignons : Ferme de Kervelay- Pleyben  
 Fruits et légumes : Le Saint-BOURG BLANC  
 Laitages : Sovefrais-Ploudaniel  
 Pain : Boulangerie de la commune  
 Volailles bretonnes, porcs bretons

 **Les viandes de bœuf et de volaille de notre restaurant sont françaises**



CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 823DEPP

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