

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé Cake au chorizo Terrine de légumes Emincé bicolore	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Pamplemousse Salade à la mexicaine Pâté de campagne	Champignons à la grecque Endives, noix et pommes Maquereau au vin blanc Riz niçois	Céleri râpé à la vinaigrette Betteraves & crème fouettée aux herbes Salade de pommes de terre, maïs et fromage Duo de saucissons	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Chou blanc au fromage Salade de pâtes au jambon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de boeuf aux champignons Andouillette & sa crème de moutarde Brandade de colin Plat végétarien Blé cuisiné / Julienne de légumes	Cuisse de poulet aux épices barbecue Omelette Calamars Plat végétarien Frites / Fenouil braisé	Pizza margherita Paupiette de veau au jus Plat végétarien Salade verte Cocos blancs	Saucisse (lycée La Touche) Nuggets de poulet Poisson du jour Plat végétarien Lentilles / Gratin de chou-fleur	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Chili con carne Paupiette de veau Filet de cabillaud sauce tomate Riz / Salsifis persillés
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Pomme cuite aux raisins confits & pain d'épices Beignet au chocolat Œufs au lait	Fromage blanc aux framboises Panna cotta & coulis exotique Gâteau bulgare & crème anglaise Fruit frais	Compote et sablé breton Poire au caramel Paris-Brest Fruit frais	Brownie Tiramisu à la vanille Crème dessert Fruit frais	Cocktail de fruits Fruit frais Charlotte aux pommes Crème brûlée
	Taboulé Boulettes de boeuf aux champignons Blé cuisiné / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Cuisse de poulet aux épices barbecue Frites / Fenouil braisé Fromage ou Laitage Fromage blanc aux framboises	Champignons à la grecque Pizza margherita Salade verte Fromage ou Laitage Compote et sablé breton	Céleri râpé à la vinaigrette Saucisse (lycée La Touche) Lentilles / Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Brownie	Œuf dur mayonnaise Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz / Salsifis persillés Fromage ou Laitage Cocktail de fruits

La proposition de menu équilibré !

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

**Produit issu de l'agriculture biologique**

**Plat végétarien**

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**

**Produits issus de l'agriculture locale**  
Pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay  
Boeuf : Kervarec à Naizin  
Porc : Lycée La touche à Ploërmel

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.