


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
 La proposition de menu équilibré !					
LE DÎNER					LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

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



Produits locaux
 * Pain : Boulangerie La Fleur du Pain - Lesneven
 * Volailles : Terre et Plume
 * Fruits et légumes : Le Saint - BOURG BLANC
 * Laitages : Sovefrais - Ploudaniel



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

Code à saisir : flrijscn

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Endives aux pommes ✨ Salade de riz au surimi Salad'bar ✨	Pâté de foie Betteraves rouges Salad'bar ✨	Chou blanc aux lardons ✨ Toast aux sardines et salade verte ✨ Salad'bar ✨	Salade de maïs Assiette nordique Salad'bar ✨	Pommes de terre au thon tomaté Salade au Bleu et noix ✨ Salad'bar ✨
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Sauté de porc au caramel Pâtes / Julienne de légumes	Duo de poissons sauce Dieppoise Cuisse de poulet Semoule / Ratatouille	Curry de volaille Calamars à la romaine Riz / Endives braisées	Jambon braisé à l'ananas Veau marengo Frites / Poêlée forestière	Goulash Cassolette de poisson Blé / Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Amandine Chocolat liégeois Fruit frais ✨ Dessert bar	Fruit frais ✨ Far breton Faisselle au caramel Dessert bar	Compote de pêches meringuée Fruit frais ✨ Semoule au lait Dessert bar	Fruit frais ✨ Entremets au praliné Tarte au crumble Dessert bar	Mousse au miel et au nougat Gaufre Fruit frais ✨ Dessert bar
	Endives aux pommes Nuggets de volaille Pâtes / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Amandine	Pâté de foie Duo de poissons sauce Dieppoise Semoule / Ratatouille Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou blanc aux lardons Curry de volaille Riz / Endives braisées Fromage ou Laitage Compote de pêches meringuée	Salade de maïs Jambon braisé à l'ananas Frites / Poêlée forestière Fromage ou Laitage Fruit frais	Pommes de terre au thon tomaté Goulash Blé / Haricots verts Fromage ou Laitage Mousse au miel et au nougat
LE DÎNER	Pâté de campagne ✨ Céleri râpé ✨ Salad'bar ✨ Bouchée à la reine Lapin aux oignons Salade verte ✨ Riz Fromage ou Laitage Salade de fruits de frais ✨ Ile flottante Dessert bar Fruit frais ✨	Crêpe au fromage Macédoine au jambon ✨ Salad'bar ✨ Paupiette de veau aux champignons Brochette de dinde marinée Semoule safranée Poêlée du chef Fromage ou Laitage Abricots au sirop Tarte aux myrtilles Dessert bar Fruit frais ✨	Velouté de légumes Salade César ✨ Salad'bar ✨ Bœuf bourguignon Escalope viennoise Pâtes Haricots verts Fromage ou Laitage Flan nappé Barre bretonne Dessert bar Fruit frais ✨	Taboulé Carottes râpées au cumin ✨ Salad'bar ✨ Jambon grillé Colin saue ciboulette Purée Brocolis à la crème Fromage ou Laitage Far breton Yaourt aux fruits Dessert bar Fruit frais ✨	

La proposition de menu équilibré !

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

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

Produits locaux
 * Pain : Boulangerie La Fleur du Pain - Lesneven
 * Volailles : Terre et Plume
 * Fruits et légumes : Le Saint - BOURG BLANC
 * Laitages : Sovefrais - Ploudaniel

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 : flrijscn

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	11 novembre	Cervelas vinaigrette Salade de perles océane Salad'bar *	Emincé bicolore Salade de pommes de terre, maïs et fromage Salad'bar *	Oeuf mimosa Macédoine de légumes Salad'bar *	Chou rouge aux pommes * Riz niçois Salad'bar *
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Filet de merlu pané au citron Steak haché Semoule / Julienne de légumes	Andouillette sauce moutarde Saumon Pâtes / Carottes fondantes	Paëlla Côte de porc sauce aux champignons Riz / Salsifis à la tomate	Rôti de porc à la dijonnaise Pâtes à la bolognaise Farfalles / Gratin de chou-fleur
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT		Fromage blanc aux framboises Gâteau bulgare Fruit frais * Dessert bar	Compote de fruits et biscuit Paris-Brest Fruit frais * Dessert bar	Fruit frais * Banane abricotine au chocolat Crème brûlée maison Dessert bar	Tarte au chocolat Tiramisu Fruit frais * Dessert bar

MOVE
Your plate
La proposition de menu équilibré !

11 novembre	Cervelas vinaigrette Filet de merlu pané au citron Semoule / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fromage blanc aux framboises	Emincé bicolore Andouillette sauce moutarde Pâtes / Carottes fondantes Fromage ou Laitage Compote de fruits et biscuit	Oeuf mimosa Paëlla Riz / Salsifis à la tomate Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou rouge aux pommes Rôti de porc à la dijonnaise Farfalles / Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Tarte au chocolat
-------------	--	--	--	--

LE DÎNER		Crêpe au fromage Poireaux vinaigrette Salad'bar * Bouchée à la reine Gratin d'endives au jambon Salade verte * Pommes vapeur Fromage ou Laitage Ile flottante Salade de fruits frais * Dessert bar Fruit frais *	Mousse de foie Salade César * Salad'bar * Hachis parmentier Parmentier de légumes Salade verte * Fromage ou Laitage Flan nappé Bavaroise Dessert bar Fruit frais *	Salade de pâtes Betteraves rouges Salad'bar * Jambon grillé Brochette de dinde marinée Brocolis à la crème Blé Fromage ou Laitage Tapioca au lait au caramel au beurre salé Chou chantilly Dessert bar Fruit frais *	<p>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</p>
----------	--	---	--	---	--

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



Produits locaux

- * Pain : Boulangerie La Fleur du Pain - Lesneven
- * Volailles : Terre et Plume
- * Fruits et légumes : Le Saint - BOURG BLANC
- * Laitages : Sovefrais - Ploudaniel

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 : flrijscn

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées ✨ Rillettes et cornichons Salad'bar ✨	Pommes de terre, museau et oignons ✨ Céleri rémoulade ✨ Salad'bar ✨	Salade verte, Edam et Gouda ✨ Salami Salad'bar ✨	Piémontaise aux pommes Granny ✨ Croque campagnard Salad'bar ✨	Mousse de foie Pamplemousse Salad'bar ✨
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Cuisse de pintade au thym Poêlée méridionale / Salade verte ✨ Gratin de pommes de terre	Bœuf façon thaï Calamars à la romaine Légumes du wok / Riz créole	Poulet rôti Boudin blanc aux pommes Flageolets / Mélange campagnard	Opération Hénaff Blanquette de veau Frites / Haricots beurre	Filet de lieu sauce aux crustacés Paupiette de dinde à la crème Boulgour / Brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais ✨ Quatre-quarts et crème anglaise Compote meringuée Dessert bar	Entremets au chocolat Feuilleté à l'ananas Fruit frais ✨ Dessert bar	Flan pâtissier Fruit frais ✨ Riz au lait Dessert bar	Brioche maison Fruit frais ✨ Fromage blanc et Spéculoos Dessert bar	Fruit frais ✨ Rose des sables Panna cotta Dessert bar
	Carottes râpées Gratin savoyard Poêlée méridionale / Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais	Pommes de terre, museau et oignons Bœuf façon thaï Légumes du wok / Riz créole Fromage ou Laitage Entremets au chocolat	Salade verte, Edam et Gouda Poulet rôti Flageolets / Mélange campagnard Fromage ou Laitage Flan pâtissier	Piémontaise aux pommes Granny Opération Hénaff Frites / Haricots beurre Fromage ou Laitage Brioche maison	Mousse de foie Filet de lieu sauce aux crustacés Boulgour / Brocolis Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Œuf mimosa Salade de haricots verts Salad'bar ✨ Lasagnes de bœuf Lasagnes de saumon Salade verte ✨ Fromage ou Laitage Crêpe au chocolat Pomme grand-mère Dessert bar Fruit frais ✨	Museau vinaigrette Terrine de légumes Salad'bar ✨ Wings de poulet sauce tex mex Lieu au curry Purée Chou-fleur gratiné Fromage ou Laitage Mousse au ciron Banane au chocolat Dessert bar Fruit frais ✨	Riz sombrero Salade coleslaw Salad'bar ✨ Rôti de porc Cordon bleu Semoule Ratatouille Fromage ou Laitage Ile flottante maison Cake maison Dessert bar Fruit frais ✨	Pizza au thon Mortadelle Salad'bar Normandin de veau Brochette de dinde marinée Farfalles aux petits légumes Fromage ou Laitage Entremets Salade d'agrumes Dessert bar Fruit frais ✨	

La proposition de menu équilibré !

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

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



Produits locaux
* Pain : Boulangerie La Fleur du Pain - Lesneven
* Volailles : Terre et Plume
* Fruits et légumes : Le Saint - BOURG BLANC
* Laitages : Sovefrais - Ploudaniel

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 : flrijscn

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au thon Salade de cœurs de palmiers Salad'bar *	Carottes et chou râpés * Pâté forestier Salad'bar *	Coquille de surimi Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons Salad'bar *	Betteraves vinaigrette Toast de maquereaux Salad'bar *	Potage Calamars frits sauce aigre douce Salad'bar *
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc aux oignons Omelette aux fines herbes Coquillettes / Haricots verts à l'ail	Opération Hénaff Pavé de lieu rôti Purée / Poêlée basquaise	Paupiette de veau aux raisins Rosbeef au jus Semoule / Haricots plats	Filet de dinde aux pommes Rôti de veau aux champignons Frites / Poêlée du chef	Poisson du jour Jambon sauce madère Riz / Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fromage blanc Banane au chocolat Fruit frais * Dessert bar	Fruit frais * Gâteau bulgare Entremets à la vanille Dessert bar	Mousse au chocolat Chou à la crème Fruit frais * Dessert bar	Fruit frais * Tarte au citron Flan nappé au caramel Dessert bar	Charlotte au caramel Poire Belle Hélène Fruit frais * Dessert bar

La proposition de menu équilibré !

Riz au thon Sauté de porc aux oignons Coquillettes / Haricots verts à l'ail Fromage ou Laitage Fromage blanc	Carottes et chou râpés Opération Hénaff Purée / Poêlée basquaise Fromage ou Laitage Fruit frais	Coquille de surimi Paupiette de veau aux raisins Semoule / Haricots plats Fromage ou Laitage Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette Filet de dinde aux pommes Frites / Poêlée du chef Fromage ou Laitage Fruit frais	Potage Poisson du jour Riz / Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Charlotte au caramel
--	---	---	---	---

LE DÎNER

Emincé bicolore * Salade de mâche, agrumes et lardons * Salad'bar * Saucisse grillée Filet de poulet à la crème Purée de carottes et pommes de terre Fromage ou Laitage Cocktail de fruits Rocher à la noix de coco Dessert bar Fruit frais *	Salami Macédoine de légumes Salad'bar * Hachis parmentier Brandade de poisson Salade panachée * Fromage ou Laitage Marbré Compote crumble Dessert bar Fruit frais *	Pâté de foie Poireaux vinaigrette Salad'bar * Pizza Poisson meunière Salade verte * Riz aux petits légumes Fromage ou Laitage Crème dessert Poirier Dessert bar Fruit frais *	Salade niçoise Tartine aux oignons de Roscoff * Salad'bar * Rôti de dinde Pâtes à la carbonara Tortis Choux de Bruxelles Fromage ou Laitage Yaourt aux fruits Tarte aux pommes Dessert bar Fruit frais *
---	---	--	---

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

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

Produits locaux
 * Pain : Boulangerie La Fleur du Pain - Lesneven
 * Volailles : Terre et Plume
 * Fruits et légumes : Le Saint - BOURG BLANC
 * Laitages : Sovefrais - Ploudaniel

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 : flrijscn