



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées ☀️ Champignons à la mayonnaise Salade composée Smoothie Salad'bar ☀️ Toast au chorizo et fromage de chèvre Verrine	Crêpe au fromage P. de terre, museau et oignons Smoothie Salade Alaska Verrine Salad'bar ☀️ Céleri rémoulade ☀️	Salade verte, Edam et Gouda ☀️ Rillettes et cornichons Smoothie Œuf mayonnaise Poireaux vinaigrette Verrine Salad'bar ☀️	Potage Piémontaise aux pommes Granny Flammekueche Smoothie Salami Verrine Salad'bar ☀️	Pamplemousse Salade de riz Haricots rouges, poulet, maïs et mangue Smoothie Mousse de foie Verrine Salad'bar ☀️
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin Savoyard Cuisse de pintade au thym Salade verte ☀️ Poêlée méridionale	Bœuf façon Thaï Jambon braisé Garniture du bœuf/riz Créole	Poulet rôti sauce paprika Boudin blanc aux pommes Mélange Campagnard/flageolets	Galette et saucisse Blanquette de veau Salade verte ☀️ Haricots beurre	Filet de lieu sauce aux crustacés Paupiette de dinde à la crème Boulgour/brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait	Fromage ou Yaourt Fontaine à lait
DESSERTS	Fruit frais ☀️ Compote meringuée Crumble aux fruits Quatre-quarts et crème Anglaise Dessert'Bar	Milk shake Duo de fromage blanc et compote Feuilleté à l'ananas Fruit frais ☀️ Dessert'Bar	Flan Pâtissier Semoule au caramel Millefeuille Fruit frais ☀️ Dessert'Bar	Fruit frais ☀️ Pâtissière à l'abricot Riz au lait Brioche maison Dessert'Bar	Rose des sables Panna cotta Cocktail de fruits Fruit frais ☀️ Dessert'Bar
	Carottes râpées Gratin Savoyard Salade verte Fromage ou Yaourt Fontaine à lait Fruit frais	Crêpe au fromage Bœuf façon Thaï Garniture du bœuf/riz Créole Fromage ou Yaourt Fontaine à lait Milk shake	Salade verte, Edam et Gouda Poulet rôti sauce paprika Mélange Campagnard/flageolets Fromage ou Yaourt Fontaine à lait Flan Pâtissier	Potage Galette et saucisse Salade verte Fromage ou Yaourt Fontaine à lait Fruit frais	Pamplemousse Filet de lieu sauce aux crustacés Boulgour/brocolis Fromage ou Yaourt Fontaine à lait Rose des sables

**Produits locaux**

\* Le lait : Crèmerie de la Rance - Plouer sur Rance

\* Porc Label Bleu Blanc Coeur (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie - Les Champs Géraux

\* Le pain : Boulangerie de Créhen

**Produit de saison**

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

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 65VSOP

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