


LUNDI

MARDI

JEUDI




VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Betteraves (bio) vinaigrette 
Emincé de champignons à la grecque

Mousse de foie
Œuf mayonnaise

Macédoine de légumes
Craquelin et rillettes de surimi

Carottes (bio) râpées à l'orange  
Radis noir au vinaigre de riz & sésame 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille
Tortis
Brocolis (bio) et amandes grillées 

Boulettes de bœuf aux champignons
Semoule
Ratatouille

Jambon braisé à l'ananas
Trio de céréales
Fricassée de champignons aux légumes

Colin meunière et son quartier de citron
Haricots verts à l'ail
Purée

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage




Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

DESSERTS

Chocolat liégeois
Yaourt
Fruit frais 

Fruit frais  
Pomme râpée au citron et au miel 
Faisselle au caramel




Fromage blanc sucré 
Entremets au praliné & Spéculoos
Fruit frais 

Galette des rois
Roulé au chocolat et à la noix de coco
Fruit frais 

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**
Le pain : Boulangerie Le Bobindec à Baud
Les pommes : Vergers de Baud
Le bœuf VBF : Boucherie Kervarec - Naizin
Le porc : Boucherie Kervarec - Naizin

 **Un dessert maison par repas**
 **Produit issu de l'agriculture biologique**
 **Plat végétarien**



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

Code à saisir : msdfyz

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !