

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pâté forestier
Riz au thon et petits pois

Carottes râpées 
Salade de lardons, pommes
et Comté 

Rémoulade de céleri au
cumin 
Taboulé libanais

Betteraves à l'orange
Pommes de terre, saucisse
de Strasbourg et oignons

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Porc aux pommes
Haricots verts sautés

Émincé de dinde aigre douce
Pommes rissolées

Boulettes de soja, tomates et
basilic 
Poêlée du chef

Merlu pané au citron
Riz

DESSERTS

Fruit frais 

Yaourt aromatisé

Donut

Fruit frais 

LE MENU DES MATERNELLES

Pâté forestier
Porc aux pommes
Haricots verts sautés

Fruit frais 

Carottes râpées 
Émincé de dinde aigre douce
Pommes rissolées

Yaourt aromatisé

Rémoulade de céleri au cumin 
Boulettes de soja, tomates et
basilic 
Poêlée du chef

Donut

Betteraves à l'orange
Merlu pané au citron
Riz

Fruit frais 



Produit de saison

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



Producteurs locaux

- * Boulangerie
- * Crème dessert : "Ty Lipous" à Mousteru
- * Les pommes: Verger Saint Maurice, Guingamp
- * Lait 100% breton: So Breizh (Sovéfrais, Ploudaniel-29)

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

Code à saisir : 4WKQTQ

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade croquante au chou chinois et emmental 
Endives au fromage, vinaigrette au miel 

Riz au surimi
Mini penne, olives et jambon

Salade de crudités 
Rillettes de poisson

Croque au fromage de chèvre et salade
Fenouil, pommes et Mimolette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Merguez à la sauce tomate
Semoule

Émincé de poulet sauce Tex Mex
Petits pois

Dos de colin meunière
Carottes aux épices

Chili végétarien 
Riz

DESSERTS

Crème dessert à la vanille

Fruit frais 

Paris-Brest

Compote de fruits

LE MENU DES MATERNELLES

Salade croquante au chou chinois et emmental 
Merguez à la sauce tomate
Semoule
Crème dessert à la vanille

Riz au surimi
Émincé de poulet sauce Tex Mex
Petits pois
Fruit frais 

Salade de crudités 
Dos de colin meunière
Carottes aux épices
Paris-Brest

Croque au fromage de chèvre et salade
Chili végétarien 
Riz
Compote de fruits



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



Producteurs locaux
* Boulangerie
* Crème dessert : "Ty Lipous" à Mousteru
* Les pommes: Verger Saint Maurice, Guingamp
* Lait 100% breton: So Breizh (Sovérais, Ploudaniel-29)

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

Code à saisir : 4WKQTQ

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage
Cake au fromage de chèvre et chorizo

Carottes râpées aux épices 
Champignons à la crème de jambon

Repas de Noël

Brocolis à la vinaigrette
Œuf mayonnaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Emincé de volaille au curry et à la noix de coco
Haricots panachés

Jambon grillé
Pommes de terre sautées

Tajine de pois chiches aux fruits secs 
Semoule / Légumes du tajine

DESSERTS

Fruit frais 

Fromage blanc aux Spéculoos

Fruit frais 

LE MENU DES MATERNELLES

Crêpe au fromage
Emincé de volaille au curry et à la noix de coco
Haricots panachés
Fruit frais 

Carottes râpées aux épices 
Jambon grillé
Pommes de terre sautées
Fromage blanc aux Spéculoos

Repas de Noël

Brocolis à la vinaigrette
Tajine de pois chiches aux fruits secs 
Semoule / Légumes du tajine
Fruit frais 



Produit de saison

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



Producteurs locaux

- * Boulangerie
- * Crème dessert : "Ty Lipous" à Mousteru
- * Les pommes: Verger Saint Maurice, Guingamp
- * Lait 100% breton: So Breizh (Sovéfrais, Ploudaniel-29)

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

Code à saisir : 4WKQTQ

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

DESSERTS

LE MENU DES
MATERNELLES

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--



Produit de saison

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



Producteurs locaux

- * Boulangerie
- * Crème dessert : "Ty Lipous" à Mousteru
- * Les pommes: Verger Saint Maurice, Guingamp
- * Lait 100% breton: So Breizh (Sovéfrais, Ploudaniel-29)

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

Code à saisir : 4WKQTQ

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

DESSERTS

LE MENU DES
MATERNELLES

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--



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



Producteurs locaux
* Boulangerie
* Crème dessert : "Ty Lipous" à Mousteru
* Les pommes: Verger Saint Maurice, Guingamp
* Lait 100% breton: So Breizh (Sovéfrais, Ploudaniel-29)

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

Code à saisir : 4WKQTQ

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !