

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri rémoulade 

Salade de pommes de terre

Mousse de foie

Œuf mayonnaise

Potage crème de carottes à la vache qui rit

Radis noir au vinaigre de riz & sésame

Emincé de champignons à la ciboulette

Betteraves vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu à la sauce tomate

Légumes basquaise

Duo de poisson

Fondue de poireaux

Curry de légumes et pois chiches 

Semoule

Sauté de porc

Pommes de terre vapeur

DESSERTS

Liégeois à la vanille

Fruit frais 

Fromage blanc

Barre bretonne sauce au chocolat

LE MENU DES MATERNELLES

Céleri rémoulade 

Cordon bleu à la sauce tomate

Légumes basquaise

Liégeois à la vanille

Mousse de foie

Duo de poisson

Fondue de poireaux

Fruit frais 

Potage crème de carottes à la vache qui rit

Curry de légumes et pois chiches 

Semoule

Fromage blanc

Emincé de champignons à la ciboulette

Sauté de porc

Pommes de terre vapeur

Barre bretonne sauce au chocolat



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.

CLIC&MIAM!

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

Pâté de campagne

Duo de saucissons

Potage de légumes

Pamplemousse 

Carottes râpées au cumin

Macédoine de légumes
colombo

Œuf dur mayonnaise

Salade de pommes de terre,
maïs et fromage

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cuisse de poulet aux épices

Julienne de légumes

Boulettes de bœuf à la
tomate

Potatoes

Brochette de dinde au safran

Gratin dauphinois

Merlu pané au citron

Pâtes

DESSERTS

Fruit frais 

Petits suisses

Muffin aux pommes et
cannelle

Fruit frais 

LE MENU DES MATERNELLES

Pâté de campagne

Cuisse de poulet aux épices

Julienne de légumes

Fruit frais 

Potage de légumes

Boulettes de bœuf à la tomate

Potatoes

Petits suisses

Carottes râpées au cumin

Brochette de dinde au safran

Gratin dauphinois

Muffin aux pommes et cannelle

Œuf dur mayonnaise

Merlu pané au citron

Pâtes

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 (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

Salade de betteraves et fêta

Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne 

Feuilleté au fromage

Salami

Piémontaise

Salade César

Pamplemousse 

Salade de crudités 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Filet de poulet au thym

Riz

Porc façon thaï

Légumes du wook

Dahl de lentilles 

Bâtonnière de carottes /
Salade verte

Lieu à la crème de curcuma

Semoule

DESSERTS

Compote de pommes

Fruit frais 

Fruit frais 

Fromage blanc

LE MENU DES MATERNELLES

Salade de betteraves et fêta

Filet de poulet au thym

Riz

Compote de pommes

Feuilleté au fromage

Porc façon thaï

Légumes du wook

Fruit frais 

Piémontaise

Dahl de lentilles 

Bâtonnière de carottes /
Salade verte

Fruit frais 

Pamplemousse 

Lieu à la crème de curcuma

Semoule

Fromage blanc



Produit de saison

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



Producteurs locaux

- * Boulangerie
- * Crème dessert : "Ty Lipous" à Mouteru
- * 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

Pâté forestier
Rillettes et cornichons

Carottes râpées
Salade de lardons, pommes
et mimolette

Taboulé libanais
Rémoulade de surimi au
cumin

Salade de crudités
Betteraves à l'orange

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Porc aux pommes
Haricots verts sautés

Dinde sauce aigre douce
Pommes rissolées

Pâtes bolognaise
Poêlée du chef

Merlu pané au citron
Riz

DESSERTS

Fruit frais

Crème à la vanille

Donut's

Fruit frais

LE MENU DES MATERNELLES

Pâté forestier
Porc aux pommes
Haricots verts sautés

Carottes râpées
Dinde sauce aigre douce
Pommes rissolées

Taboulé libanais
Pâtes bolognaise
Poêlée du chef

Salade de crudités
Merlu pané au citron
Riz

Fruit frais

Crème à la vanille

Donut's

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 aux légumes
Salade au fromage et vinaigrette au miel

Salade de riz

Mini penne, olives et jambon

Croque chèvre et tomate

Jambon macédoine

Salade de crudités 

Brocolis parisienne

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Merguez à la sauce tomate
Semoule

Poulet sauce Tex Mex
Petits pois à la française

Dos de colin
Carottes aux épices

Chili sin carne 
Riz

DESSERTS

Crème dessert au caramel

Fruit frais 

Barre pâtissière

Fruit frais 

LE MENU DES MATERNELLES

Salade croquante au chou chinois et aux légumes
Merguez à la sauce tomate
Semoule
Crème dessert au caramel

Salade de riz
Poulet sauce Tex Mex
Petits pois à la française
Fruit frais 

Croque chèvre et tomate
Dos de colin
Carottes aux épices
Barre pâtissière

Salade de crudités 
Chili sin carne 
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 (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 !