

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette 

Mousse de foie

Macédoine 

Riz au thon томатé

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Nuggets de blé sauce
tomate 

Lieu sauce dieppoise

Paupiette de veau

Jambon braisé

Tortis

Carottes vichy

Purée

Haricots verts à l'ail 

Brocolis au beurre

Pommes vapeur

Poêlée forestière
(champignons)

Semoule

PRODUIT LAITIER

Fromage ou yaourt

Fromage ou yaourt

Fromage ou yaourt

Fromage ou yaourt

DESSERTS

Chocolat liégeois

Fruit frais 

Entremets au praliné
& Spéculoos

Brownie

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**



Produit de saison

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



Produit Bio

Produits locaux

Le pain : Boulangerie de Quistinic

Les pommes : Vergers de Baud

Le boeuf VBF : Boucherie Kervarec - Naizin

Le porc : Boucherie Kervarec - Naizin

Maraîcher **bio** Hélène Le Provost à Quistinic



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Imdjr

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer
(semoule, tomates,
surimi coupés très
fins sauce crème)

Chou chinois râpé,
jambon et fromage de
brebis



Céleri râpé à la
vinaigrette



Œuf dur mayonnaise

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Boulettes de bœuf
aux champignons

Cuisse de poulet aux
épices barbecue

Saucisse grillée (La
Touche)

Mijoté de haricots
rouges à la Mexicaine



Julienne de légumes

Pommes rissolées

Gratin de chou-fleur

Riz



Blé cuisiné

Fenouil braisé

Farfalles

Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage ou yaourt

Fromage ou yaourt

Fromage ou yaourt

Fromage ou yaourt

DESSERTS

Fruit frais



Yaourt nature sucré



Tarte au chocolat

Cocktail de fruits

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



Produit de saison

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



Produit Bio

Produits locaux

Le pain : Boulangerie de Quistinic

Les pommes : Vergers de Baud

Le boeuf VBF : Boucherie Kervarec - Naizin

Le porc : Boucherie Kervarec - Naizin

Maraîcher bio Hélène Le Provost à Quistinic



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Imdjr

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron 

Friand au fromage

Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan) 

Rosette et cornichons

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Reblochonade 

Emincé de poulet thaï

Saucisse grillée

Lieu sauce aux crustacés

Salade verte 

Haricots beurre 

Poêlée de carottes 

Boullgour aux petits légumes

Riz

Lentilles cuisinées

Haricots verts

PRODUIT LAITIER

Fromage ou yaourt

Fromage ou yaourt

Fromage ou yaourt

Fromage ou yaourt

DESSERTS

Duo de fromage blanc et compote

Flan nappé au caramel

Riz au lait et coulis de fruits rouges

Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



Produit de saison

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



Produit Bio

Produits locaux

Le pain : Boulangerie de Quistinic

Les pommes : Vergers de Baud

Le boeuf VBF : Boucherie Kervarec - Naizin

Le porc : Boucherie Kervarec - Naizin

Maraîcher bio Hélène Le Provost à Quistinic



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Imdjr

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et
maïs

Betteraves à la
vinaigrette

Repas de Noël

La Coleslaw



**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Sauté de volaille à la
normande

Merlu pané au citron

Poêlée du chef

Riz



Omelette aux fines
herbes



Semoule aux épices

Fondue de poireaux

Petits pois

Coquillettes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou yaourt

Fromage ou yaourt

Fromage ou yaourt

DESSERTS

Fruit frais



Mousse au caramel au
beurre salé

Fruit frais



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**



Produit de saison

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



Produit Bio

Produits locaux

Le pain : Boulangerie de Quistinic

Les pommes : Vergers de Baud

Le boeuf VBF : Boucherie Kervarec - Naizin

Le porc : Boucherie Kervarec - Naizin

Maraîcher **bio** Hélène Le Provost à Quistinic



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Imdjr

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



Produit de saison

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



Produit Bio

Produits locaux

Le pain : Boulangerie de Quistinic

Les pommes : Vergers de Baud

Le boeuf VBF : Boucherie Kervarec - Naizin

Le porc : Boucherie Kervarec - Naizin

Maraîcher **bio** Hélène Le Provost à Quistinic



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Imdjr

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



Produit de saison

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



Produit Bio

Produits locaux

Le pain : Boulangerie de Quistinic

Les pommes : Vergers de Baud

Le boeuf VBF : Boucherie Kervarec - Naizin

Le porc : Boucherie Kervarec - Naizin

Maraîcher **bio** Hélène Le Provost à Quistinic



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Imdjr

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