

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

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

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Haut de cuisse de
poulet rôti

Julienne de légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



MARDI

11 novembre

JEUDI

Potage de légumes

Paupiette de veau
sauce moutarde

Gratin de chou-fleur

Fromage ou Laitage

Beignet

VENDREDI

Crêpe au fromage

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine



Riz

Fromage ou Laitage

Cocktail de fruits



Produit de saison

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



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



Fournisseurs locaux

Pain: Boulangerie Pezzin (Bain de Bretagne) & Boulangerie Douceur
Sucrée (Bain de Bretagne)

Saucisse fraîche: Saveur de Bain de Bretagne

Sauté de porc: Bernard Jean Floc'h

Crêpes et galettes: Le Guen (La Chapelle Bouëxic)



Plat végétarien

**Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine.**

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : AWGCRY