

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

DESSERTS

Melon



Muffin au fromage
de chèvre

Poulet rôti

Crumble de Blettes
au parmesan

Frites

Filet de poisson au
beurre blanc

Chou-fleur à la
béchamel gratiné

Tortis aux trois
couleurs

Yaourt aux fruits

Fruit frais



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

Suggestion végétarienne

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
Le Pain : Atelier Paysan du Pain, Lorient
Salade et légumes de saison : Ferme Pillet
Porc et charcuterie : « Ty Producteurs » Kervignac

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BT641SA

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre vinaigrette 

Taboulé

Pastèque 

Râpé de carottes et courgettes au fromage blanc et au curcuma 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Brochette de volaille

Emincé de bœuf au paprika

Tortillas 

Poisson pané

Boulgour

Epinards à la crème

Ratatouille

Pennes

Légumes basquaise

Riz

Blé

Fondue de poireaux

DESSERTS

Crème dessert

Fruit frais 

Brownies

Fruit frais 

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

 **Suggestion végétarienne**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**
Le Pain : Atelier Paysan du Pain, Lorient
Salade et légumes de saison : Ferme Pillet
Porc et charcuterie : « Ty Producteurs » Kervignac

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BT641SA

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade Cavaillon
(tomates, melon) 

Œuf mayonnaise

Betteraves à la
vinaigrette

Pépinettes au
poulet et au chorizo

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Macaronis à la
carbonara

Emincé de dinde à
la Normande

Rôti de porc au
caramel

Poisson du jour et
sa sauce Aurore

Macaronis

Panaché de
haricots

Haricots blanc

Crumble de
courgettes

Salade verte 

Purée

Tomate à la
provençale

Pommes de terre
rôties

DESSERTS

Velouté aux fruits

Fruit frais 

Muffin aux pépites

Fruit frais 

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

 **Suggestion végétarienne**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**
Le Pain : Atelier Paysan du Pain, Lorient
Salade et légumes de saison : Ferme Pillet
Porc et charcuterie : « Ty Producteurs » Kervignac

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BT641SA

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées,
maïs et vianigrette
balsamique 

Concombre et sa
sauce bulgare 

Pastèque 

Rillettes et
cornichons

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Nugget's de blé et
sa sauce au
fromage blanc et
aux herbes

Paupiette de veau à
la crème

Rougail de saucisse

Duo de lieu au
paprika

Semoule au cumin

Petits pois

Riz

Epinards à la
béchamel

Céleri braisé aux
petits oignons

Frites

Légumes du rougail

Coquillettes au
beurre

DESSERTS

Fruit frais 

Entremets au
chocolat

Tiramisu

Fruit frais 

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

 **Suggestion végétarienne**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**
Le Pain : Atelier Paysan du Pain, Lorient
Salade et légumes de saison : Ferme Pillet
Porc et charcuterie : « Ty Producteurs » Kervignac

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BT641SA

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre,
cornichons, œufs et
fromage

Melon



Tomates à la
vinaigrette



Duo de saucissons

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Jambon grillé, sauce
au miel et à la
moutarde

Boulettes de bœuf
façon basquaise

Rôti de dinde aux
champignons

Marmite de la mer

Lentilles au jus

Piperade

Gratin de brocolis
et mozarella

Boullgour parfumé

Carottes rôties

Tortis

Pommes vapeur
persillées

Poêlée du chef

DESSERTS

Fruit frais



Riz au lait caramel
et beurre salé

Flan aux pépites de
chocolat

Fruit frais



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

Suggestion végétarienne

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
Le Pain : Atelier Paysan du Pain, Lorient
Salade et légumes de saison : Ferme Pillet
Porc et charcuterie : « Ty Producteurs » Kervignac



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

Code à saisir : BT641SA

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