





# Semaine du 28/07 au 03/08

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 🔆	Saucisson ail	Tzatziki <mark></mark>	Taboulé	Pastèque 🔆
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de volaille	Normandin de veau sauce barbecue	Colombo de poisson	Tajine de boulettes d'agneau	Paupiette de veau aux raisins
	Pommes boulangères	Beignets de brocolis	Semoule HVE	Légumes du tajine	Frites au four
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt sucré	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Fromage du jour
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais 🕌	Mousse chocolat au lait	Gâteau à l'orange et amande	Yaourt aromatisé
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison  Repas végétarien				(LIC&MIAM!	LE CHEF

Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Floc'h (Locminé), Le Roy Muribane (Brest)



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : ALSHDIVY







# Semaine du 04/08 au 10/08

LUNDI				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
mate et maïs 🕌	Melon <u>*</u>	Médaillon de surimi	Raïta de concombre menthe	Friand au fromage
Raviolinis Napolitaine	Poisson meunière MSC	Tomates farcies	Tandoori de volaille	Curry de poisson
	Potatoes Tex mex	Riz créole	Lentilles HVE	Petits pois carottes
Camembert	Petit suisse sucré	Edam	Yaourt sucré	Chanteneige
omage blanc sucré	Fruit frais 🔆	Flan nappé caramel	Gâteau mangue chocolat	Compote
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison  Repas végétarien				LE CHEF
I N	Raviolinis apolitaine amembert amage blanc sucré	Poisson meunière MSC  Potatoes Tex mex  Petit suisse sucré  Pruit frais	Melon  Médaillon de surimi  Raviolinis apolitaine  Poisson meunière MSC  Potatoes Tex mex  Riz créole  Petit suisse sucré  Edam  Fruit frais  Flan nappé caramel	Melon   Médaillon de surimi  Raviolinis apolitaine  Poisson meunière MSC  Potatoes Tex mex  Riz créole  Edam  Fruit frais  Flan nappé caramel  Gâteau mangue chocolat  Gâteau mangue chocolat  Fruit frais

Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Floc'h (Locminé), Le Roy Muribane (Brest)



Code à saisir : ALSHDIVY







# Semaine du 11/08 au 17/08

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne HVE	Tomates mozzarella	Œuf dur mayonnaise	Crêpe au fromage	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc HVE Dijonnaise	Boulettes de veau sauce romarin	Merguez sauce tomate	Poisson pané	
	Haricots verts	Macaronis	Semoule HVE	Ratatouille	
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Tartare nature	Emmental	Fromage blanc sucré	
DESSERT	Fruit frais **	Beignet chocolat noisette	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais **	
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison  Repas végétarien				(LI(&MIAM!	LE CUEE

Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Floc'h (Locminé), Le Roy Muribane (Brest)







# Semaine du 18/08 au 24/08

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE						
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 🔆	Melon	Rosette	Pastèque 🛨 🔆	Concombre HVE bulgare	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse knack	Fricassée de volaille à l'ancienne	Paupiette de veau sauce barbecue	Sauté de volaille paëlla	Beignets au calamar	
	Coquillettes	Frites au four	Petits pois carottes	Riz paëlla au chorizo	Carottes persillées	
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Cantadou	Gouda	Yaourt sucré	Vache picon	
DESSERT	Fruit frais **	Compote	Fromage blanc sucré	Cake orange	Crème dessert vanille	
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison  Repas végétarien				(LIC&MIAM!	LE CHEF	

Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Floc'h (Locminé), Le Roy Muribane (Brest)









# Semaine du 25/08 au 31/08

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE							
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
HORS D'ŒUVRE	Rillettes	Accras de morue sauce cocktail	Concombre vinaigrette	Melon 🔆	Tomates vinaigrette		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Médaillon de Poulet à la crème	Saucisse sauce rougail HVE	Escalope de volaille vallée d'auge	Raviolis	Poisson meunière MSC		
	Haricots verts	Riz créole	Pommes rissolées		Purée de pommes de terre		
PRODUIT LAITIER	Tartare nature	Petit suisse sucré	Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage du jour		
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais 🔆	Yaourt sucré	Eclair vanille	Fruit frais 🔆		
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison  Repas végétarien				CLIC&MIAM!	LE CHEF		

Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Floc'h (Locminé), Le Roy Muribane (Brest)

