

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Boulgour à la tomate & au basilic (Boulgour libanais)
Taboulé au surimi

Concombre au fromage de brebis
Salade d'artichaut et tomates

Penne au pesto et copeaux de parmesan
Toast au fromage de chèvre et miel

Radis beurre
Betteraves persillées

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Viénoise de volaille
Haricots verts au beurre

Pâtes à la napolitaine et emmental râpé

Flan de légumes et mozzarella
Epinards à la crème

Brandade de poisson
(purée)/salade verte

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais

Milk shake à la vanille
Fromage blanc aux Spéculoos

Cake au citron
Far Breton

Rissolette de veau
Brochette de fruits

MENU DES MATERNELLES

Boulgour à la tomate & au basilic (Boulgour libanais)
Viénoise de volaille
Haricots verts au beurre
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Concombre au fromage de brebis
Pâtes à la napolitaine et emmental râpé
Fromage ou Laitage
Milk shake à la vanille

Penne au pesto et copeaux de parmesan
Flan de légumes et mozzarella
Epinards à la crème
Fromage ou Laitage
Cake au citron

Radis beurre
Brandade de poisson
(purée)/salade verte
Fromage ou Laitage
Rissolette de veau

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

Producteurs locaux:
Les œufs: Gaec de l'Eau Vive
Fruits et légumes: Fruitidis
Pain: Tradéoz
Légumes secs: Orsonneau
Dinde: Ferme de la Bregeonnerie



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



Un élément "bio" compose votre menu chaque jour.



90% des pâtisseries, riz au lait et entremets sont fait "maison".

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : ELFIE258

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !