

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



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 : AZVOD5

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Mousse de foie

Salade Coleslaw



11 novembre

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Mijoté de haricots
rouges à la Mexicaine



Fondant de dinde
sauce Suprême

Jambon braisé à
l'ananas

Riz



Ratatouille

Haricots verts à l'ail



Brocolis au beurre

Semoule

Pommes de terre
rôties

DESSERT

Fromage blanc

Fruit frais



Moelleux aux
noisettes

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



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 : AZVOD5

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Terrine de légumes

Chou chinois râpé



Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Poulet aux épices

Rôti de porc aux
pommes

Pâtes Bolognaise

Pané au fromage



Julienne de légumes

Pommes sautées

Salade verte



Semoule



Blé cuisiné (oignons
et carottes)

Concassé de tomates



Coquillettes

Purée de légumes

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc aux
framboises

Fromage / Muffin

Cocktail de fruits

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



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 : AZVOD5

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées 

Crêpe au fromage

Salade d'automne  

Rosette et cornichons

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Reblochonade 

Bœuf façon Thaï

Saucisse grillée

Lieu sauce aux
crustacés

Salade verte  

Légumes du wok

Lentilles
cuisinées/salade verte 

Boullgour aux petits
légumes

Gratin de pommes de
terre

Riz

Brocolis au beurre

DESSERT

Quatre-quarts et
crème anglaise

Fruit frais  

Riz au lait & coulis de
fruits rouges

Fruit frais  

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



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 : AZVOD5

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pâtes à l'italienne

Salade coleslaw



Betteraves à l'orange

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Porc au caramel

Émincé de dinde aux champignons

Boulettes de soja, tomates et basilic



Merlu pané au citron

Haricots verts sautés

Pommes rissolées

Poêlée du chef

Riz



Semoule

Légumes sauce basquaise

Coquillettes



Embeurrée de chou

DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Chou à la crème

Fromage / Fruit frais



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



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 : AZVOD5

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !