

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette garam
massala



Rillettes

Salade de lentilles aux
pommes, échalottes
vinaigrette



Crêpe au fromage

Salami

Haricots verts et maïs
vinaigrette

Carottes râpées vinaigrette à la
mangue



Oeuf dur sauce cocktail

Salade de pâtes maïs tomates
vinaigrette et pesto



Salade mancelle

Médaille de surimi sauce
citron

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu de volaille

Petits pois

Tajine de volaille aux fruits
secs

Semoule aux épices



Curry de pois chiches coco



Riz Basmati

Gratinée de poisson à la
cubaine

Beignets de brocolis

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Eclair vanille

Fruit frais



Pêche au sirop

Liégeois chocolat

Flan nappé caramel

Compote pomme fraise

Cake cacao cannelle

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

Repas végétarien

Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Floc'h (Locminé),
Sovéfrais (Ploudaniel), Le Roy Muribane (Brest), Le Marché de l'Aulne
(Châteaulin)



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

Code à saisir : COLLEGESTT

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !