



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves	
Pastèque	

Concombre vinaigrette	
Avocat mayonnaise	

Taboulé	
Pastèque	

Melon	
Avocat mayonnaise	

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille et ketchup	
Haricots verts à l'ail	
Blé	

Hachis parmentier	
Salade verte	
Gratin d'aubergines, tomates et fromage de brebis	

Dos de colin sauce estragon	
Gratin de courgettes	
Pennes	

Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine	
Salade verte	
Tomates Provençale	

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage	
--------------------	--

Fromage ou laitage	
--------------------	--

Fromage ou laitage	
--------------------	--

Brochette de volaille marinée/Sauté de porc au curry	
--	--

DESSERT

Fromage blanc	
---------------	--

Fruit frais	
-------------	--

Donut	
-------	--

Mousse au chocolat	
--------------------	--

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

Produits locaux
 *Le pain : Boulangerie de Trélivet
 * Lait et yaourts : la Ferme des Gaboriaux, la Ferme du Petit Gué à Dol de Bretagne, la Ferme (bio) du Petit Galop à Montreuil le Gast
 * Les fruits, légumes et oeufs : la ferme de la Villeneuve (bio) à Plénée Jugon, Arom Ethic (bio) à Evran, les pommes (bio) du Quiou
 * Les viandes: Cheville à St Malo, Bernard Jean Floch, Volailles de Breizh à Québriac
 * Les Galettes de Bertel

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

Produit Biologique
Les crudités en mono-produit, les agrumes, les fruits à croquer, les yaourts et oeufs en entrée vous sont proposés bio.

Repas végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

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

Code à saisir : CKAK79