



LUNDI


MARDI



JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette 
Salade verte, Edam & Gouda 



Mousse de foie
Œuf mayonnaise 

Potage de légumes 
Céleri & carotte 

Riz au thon tomate
Toast au maquereau & citron

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Boulettes de soja sauce tomate 
Tortis 
Brocolis au beurre 

Lieu sauce dieppoise
Carottes vichy 
Pommes vapeur 

Bœuf au paprika
Purée 
Poêlée forestière (champignons) 

Jambon braisé
Haricots verts à l'ail 
Semoule 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage


DESSERT


Chocolat liégeois


Fruit frais 


Fromage blanc aux fruits 

Moelleux aux amandes

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

 **Produits locaux**
* Le pain : Boulangerie de Tréllivan
* 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