



LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi)
Pêche au thon

Carottes râpées
Jus d'agrumes

Potage de légumes
Salade César (salade, poulet, croûtons & tomates)

Œuf dur mayonnaise
Macédoine de légumes

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Boulettes de boeuf aux champignons
Julienne de légumes
Blé cuisiné

Haut de cuisse de poulet aux épices barbecue
Frites
Tomates rôties

Poisson pané
Gratin de chou-fleur
Farfalles

Mijoté de haricots rouges à la mexicaine
Riz
Salsifis persillés

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais

Yaourt aux fruits fermier

Brownie

Cocktail de fruits

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 œufs 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.

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr
Code à saisir : CKAK79