



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis, surimi et maïs
Riz au thon

Betteraves vinaigrette 
Chou rouge sauce vinaigrette 

Repas de Noël

Potage 
Rémoulade de céleri au cumin 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de volaille à la normande
Poêlée du chef 
Semoule 

Merlu pané au citron
Riz 
Fondue de poireaux 

Boulettes de soja, tomates et basilic 
Petits pois 
Coquillettes 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais 

Mousse au chocolat

Fruit frais 

 **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