

## 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

### PLAT CHAUD 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



### LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

### DESSERT

Fruit frais



Yaourt aux fruits fermier



Brownie



Cocktail de fruits



**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**

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



**Produit de saison**

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

 **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 Biologique**

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



**Repas végétarien**

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CKBRIZ