



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées   
Chou-fleur sauce cocktail

Crêpe au fromage  
Wrap au surimi

Potage de légumes   
Chou blanc à la japonaise

Rosette et cornichons  
Terrine de campagne

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Reblochonade   
Salade verte   
Pommes persillées

Emincé de poulet thaï  
Haricots verts au beurre   
Riz

Galette & saucisse  
Salade verte   
Pommes de terre & carottes

Dos de lieu sauce fruits de mer  
Boullgour aux petits légumes   
Crumble de courgettes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fromage blanc

Flan nappé au caramel

Riz au lait

Fruit frais

**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](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : CKAK79