



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

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

Céleri rémoulade   
  
Chou chinois au fromage 

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   
  
Poêlée de légumes grillés 

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 nature sucré fermier 

Crêpe pour la chandeleur

Compote de pommes

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