

## 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

### PLAT CHAUD 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 

### LAITAGE

Fromage ou laitage

### DESSERT

Fromage blanc 

Flan nappé au caramel

Riz au lait

Fruit frais  

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 Trélivan

\* 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 !**

Ce menu pourra être modifié 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CKBRIZ