

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



PLAT CHAUD 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



LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré
fermier



Crêpe pour la chandeleur

Compote de pommes

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 oeufs 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

Code à saisir : CKBRIZ