



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou blanc et fromage
Carottes râpées

Taboulé
Wrap au surimi

Salade de riz, petits pois & maïs en vinaigrette
Avocat mayonnaise

Céleri râpé aux pommes
Pêche au thon

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pennes (bio) à la carbonara
Poêlée forestière

Sauté de dinde à la normande
Fricassée de carottes jaunes et oranges
Pommes de terre vapeur

Paupiette de veau sauce aux raisins
Gratin de chou-fleur
Semoule

Curry de légumes au lait de coco
Riz
Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais

Beignet au chocolat

Yaourt fermier

Fruit frais

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
Code à saisir : CKAK79