



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer (semoule, tomates & surimi)
Quiche lorraine

Chou blanc râpé, jambon et fromage de brebis
Betteraves & crème fouettée aux herbes

Œuf dur mayonnaise
Avocat cocktail

Carottes râpées
Jus d'agrumes

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Boulettes de veau aux champignons
Julienne de légumes
Blé cuisiné

Haut de cuisse de poulet aux épices barbecue
Frites
Poêlée de légumes grillés

Mijoté de haricots rouges à la mexicaine
Riz
Purée de butternut

Poisson pané
Gratin de chou-fleur
Farfalles

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais

Yaourt fermier

Fruit frais

Brownie

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 œufs 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