



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron   Chou-fleur sauce cocktail  	Friand au fromage Wrap surimi	Concombre bulgare Chou blanc à la japonaise  	Salade de pommes de terre, tomates & œuf  Jus d'agrumes 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Reblochonade  Salade verte   Pommes persillées 	Emincé de poulet thaï  Haricots verts au beurre  Riz 	Galette & saucisse  Salade panachée  Carottes au jus 	Lieu sauce aux crustacés  Boulgour aux petits légumes  Crumble de courgettes 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fromage blanc 	Flan nappé au caramel	Riz au lait	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 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