



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates à la vinaigrette   
Salade cavaillon

Rillettes & cornichons  
Saucissons panachés

Pastèque   
Melon

Salade verte, Edam & Gouda   
Avocat mayonnaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Poisson meunière  
Semoule   
Poêlée du chef

Paëlla au poulet  
Riz   
Piperade

Rôti de porc au miel et à la moutarde  
Gratin de chou-fleur et mozzarella   
Purée

Lasagnes de légumes   
Salade verte

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fromage blanc

Fruit frais

Riz au lait

Brownie

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**

**Produits locaux**  
\*Le pain : Boulangerie de Tréllivan  
\* 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](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : CKAK79