



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et maïs   
Melon

Concombre sauce vinaigrette   
Tomates à l'antiboise

Ascension

Pastèque   
Mousse d'avocat & chips tortillas

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel  
Pommes rissolées   
Trio de légumes

Boulettes de bœuf sauce poivre  
Petits pois cuisinés   
Blé pilaf

Tortellini à la ricotta & épinards   
Salade verte

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais

Donut

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](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : CKAK79