



LUNDI

MARDI



JEUDI



VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Lundi de Pâques



Feuilleté au fromage  
  
Pizzetta

Carottes râpées aux épices   
  
Salade d'avocat 

Céleri rémoulade   
  
Betteraves à la vinaigrette 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de volaille au curcuma  
  
Haricots panachés   
  
Riz 

Hachis parmentier  
  
Salade verte   
  
Blettes sautées à l'ail et crème 

Tajine de pois chiches aux fruits secs   
  
Légumes du tajine   
  
Semoule 

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


DESSERT


Fruit frais 


Fromage blanc aux fruits 

Fruit frais 

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 **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 et légumes et les 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 Berthel

 **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