



LUNDI

MARDI


JEUDI



VENDREDI

HORS D'ŒUVRE



11 novembre


Betteraves vinaigrette   
Carottes râpées 




Potage   
Toast au thon

Salade d'endives, jambon, croûtons & fromage   
Céleri rémoulade 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes (bio) sauce napolitaine et fromage   
Brocolis au beurre 

Galette & saucisse  
Salade verte 

Filet de poisson aux petits légumes   
Riz   
Fondue de poireaux 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


DESSERT

Fruit frais 

Beignet au chocolat

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 !**

  
Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : CKAK79

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.