



HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LUNDI

Lundi de Pâques

MARDI

Carottes râpées 
Avocat sauce cocktail

Boulettes de soja 
Semoule 
Bâtonnière de légumes 

Fromage ou laitage

Compote de pommes

JEUDI

Tomates à la mozzarella 
Pêche au thon

Bœuf à la méditerranéenne
Frites 
Crumble de courgettes 

Fromage ou laitage

Far breton

VENDREDI

Crêpe au fromage
Quiche lorraine

Carbonara de poisson
Pâtes 
Brunoise de légumes 

Fromage ou laitage

Fruit frais 

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

 **Produits locaux**
* Le pain : Boulangerie de Trélivan
* 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