



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	-------	----------

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage	Tomates vinaigrette	Jeudi 8 mai - Victoire 1945	Carottes râpées
Pizzetta au fromage & tomates	Jus d'agrumes		Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Jambon grillé sauce moutarde	Tajine de pois chiches aux fruits secs		Dos de colin sauce au curry
Petits pois cuisinés	Semoule		Farfalles
Boulgour	Légumes du tajine		Brocolis

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
--------------------	--------------------	--	--------------------

DESSERT

Fruit frais	Yaourt fermier aux fruits		Compote de pommes
-------------	---------------------------	--	-------------------

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

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

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 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 !

Retrouvez l'ensemble des menus sur : 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.