



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Lundi de la Pentecôte

Salade de pommes de terre et jambon

Salade de pépinettes

Concombre à la vinaigrette 

Salade, croûtons & fromage 

Melon 

Tomates et surimi 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Poisson pané

Epinards à la crème 

Semoule 

Chili végétarien 

Riz 

Petits pois 

Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)

Ratatouille 

Blé pilaf 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Compote de pommes 

Fruit frais 

Moelleux aux amandes

 **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
Code à saisir : CKAK79