



LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées
Betteraves vinaigrette

Concombre sauce vinaigrette
Tomates vinaigrette

Melon
Pastèque

Œuf à la mayonnaise
Avocat mayonnaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Filet de dinde sauce ketchup
Frites
Salsifis persillés

Steak haché sauce paprika
Petits pois cuisinés
Blé pilaf

Sauté de porc au caramel
Boullgour aux petits légumes
Poêlée de légumes

Lasagnes de légumes
Salade verte

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Yaourt fermier

Donut

Entremets au chocolat

Fruit frais

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

- Produits locaux
*Le pain : Boulangerie de Tréllivan
*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.

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr
Code à saisir : CKAK79