



LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre à la Niçoise (Pdt, thon, tomate & olives)
Salade de pâtes au surimi

Tomates à la mozzarella
Concombre et ciboulettes

Pastèque
Melon

Friand au fromage
Pizzeta

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue
Carottes au cumin
Riz

Boulettes de soja
Frites
Bâtonnière de légumes

Bœuf à la méditerranéenne
Semoule
Crumble de courgettes

Filet de poisson sauce Aurore
Chou-fleur gratiné à la béchamel
Macaronis

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Yaourt aromatisé fermier

Cocktail de fruits

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 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.

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