

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Concombre sauce
vinaigrette



Melon



Œuf à la mayonnaise



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Filet de dinde sauce
ketchup

Steak haché sauce
paprika

Sauté de porc au caramel

Lasagnes de légumes



Frites

Petits pois cuisinés



Boullgour aux petits
légumes



Salade verte



LAITAGE

Fromage ou Laitage

DESSERT

Yaourt fermier



Donut

Entremets au chocolat

Fruit frais



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **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 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 Biologique

Les crus en mono-produit, les œufs en entrée, les agrumes, les fruits à croquer et les yaourts vous sont proposés bio.



Repas végétarien

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !**

Ce menu pourra être modifié 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 : CMSLF45