

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves 

Concombre vinaigrette  

Taboulé

Melon  

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de volaille et
ketchup

Hachis parmentier

Dos de colin sauce
estragon

Mijoté de haricots
rouges à la Mexicaine 

Haricots verts à l'ail 

Salade verte  

Gratin de courgettes 

Salade verte  

LAITAGE

Fromage

Brochette de volaille
marinée/Sauté de porc
au curry

DESSERT

Fromage blanc 

Fruit frais  


Donut


Mousse au chocolat

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 crudités 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