

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées 

Betteraves vinaigrette 


Concombre sauce vinaigrette 

Tomates vinaigrette 

Melon 

Pastèque 

Œuf à la mayonnaise 

Avocat mayonnaise 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Filet de dinde sauce ketchup

Frites


Salsifis persillés 

Steak haché sauce paprika

Petits pois cuisinés 

Blé pilaf 

Sauté de porc au caramel

Boulgour aux petits légumes 

Poêlée de légumes 

Lasagnes de 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 Quéribac

* Les Galettes de Bertel



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

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 : CKBRIZ