



LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage
Tartelette au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon sauce champignons
Petits pois cuisinés 
Boullgour 

LAITAGE



Fromage ou laitage


DESSERT

Fruit frais  




MARDI



Riz au surimi
Blé au chorizo

Emincé de dinde Tandoori
Poêlée Campagnarde 
Purée 

Yaourt nature sucré fermier 

JEUDI




Carottes râpées  
Pastèque 

Tajine de pois chiches aux fruits secs 
Légumes du tajine/semoule 


Moelleux aux amandes

VENDREDI

Pâté de foie
Avocat mayonnaise

Carbonara de poisson
Salade verte  
Brocolis 

Fromage ou laitage

Compote de pommes 

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 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