


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves à la vinaigrette 
Macédoine de légumes

Crêpe au fromage

Pizzeta





Pâté de campagne

Pastèque 



Pastèque 

Avocat mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin de pommes de terre au fromage 
Mélange basquaise 
Salade verte 




Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons)

Haricots verts 
Macaronis 

Poisson du jour sauce fruits de mer

Riz 
Courgettes sautées 

Sauté de porc au thym

Salade verte 
Lentilles 

LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Yaourt aux fruits fermier 

Fruit frais 

Compotes de pommes 

Muffin aux pépites

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 Québric

* 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