



LUNDI


MARDI



JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE




Betteraves vinaigrette 
Salade verte, Edam & Gouda 



Mousse de foie
Œuf mayonnaise 



Potage de légumes 
Céleri & carotte 



Riz au thon tomate
Toast au maquereau & citron

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de soja sauce tomate 
Tortis 
Brocolis au beurre 

Lieu sauce dieppoise
Carottes vichy 
Pommes vapeur 

Bœuf au paprika
Purée 
Poêlée forestière (champignons) 

Jambon braisé
Haricots verts à l'ail 
Semoule 


LAITAGE

Fromage ou laitage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais 

Fromage blanc aux fruits 

Moelleux aux amandes

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