

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Râpé de céleri et carottes  

Friand au fromage

Potage de butternut 

Rosette et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade 

Emincé de poulet thaï


Saucisse grillée

Dos de colin sauce aux
fruits de mer

Salade verte  

Haricots verts au beurre 

Frites 

Boullgour aux petits
légumes 

LAITAGE

Fromage ou laitage

DESSERT

Fromage blanc 

Flan nappé au caramel

Riz au lait

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 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