

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis, surimi et maïs

Betteraves vinaigrette



Repas de Noël

Potage



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Sauté de volaille à la
normande

Merlu pané au citron

Poêlée du chef



Riz



Boulettes de soja,
tomates et basilic



Petits pois



LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



Mousse 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 Québriac

* Les Galettes de Bertel



Produit Biologique

Les crus 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 !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CMSLF45