

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis, surimi et maïs

Riz au thon

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de volaille à la
normande

Poêlée du chef

Semoule

LAITAGE

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais

MARDI

Betteraves vinaigrette

Chou rouge sauce
vinaigrette

Merlu pané au citron

Riz

Fondue de poireaux

LAITAGE

DESSERT

Mousse au chocolat

JEUDI

Repas de Noël

VENDREDI

Potage

Rémoulade de céleri au
cumin

Boulettes de soja,
tomates et basilic

Petits pois

Coquillettes

Fromage ou laitage

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 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