



LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Feuilleté au fromage
Pizzeta

Chou blanc et fromage
Carottes râpées

Potage
Salade, pommes, raisins et noix

Betteraves vinaigrette
Jus d'agrumes

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de veau aux raisins
Carottes au jus
Pommes de terre vapeur

Pennes à la carbonara
Pennes
Poêlée forestière

Sauté de dinde à la normande
Gratin de chou-fleur
Semoule

Curry de légumes au lait de coco
Riz
Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Yaourt sucré fermier

Fruit frais

Galette des rois

Fruit frais

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

- Produits locaux
*Le pain : Boulangerie de Trélivet
*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 de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produit Biologique
Les crudités en mono-produit, les agrumes, les fruits à croquer, les yaourts et oeufs en entrée vous sont proposés bio.

Repas végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement 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 : CKAK79