



LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage
Pizzetta

Carottes râpées
Chou blanc râpé

Betteraves vinaigrette
Chicken salade

Potage de légumes
Avocat mayonnaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille
Haricots verts
Riz

Hachis parmentier
Salade verte
Purée / Poêlée de légumes grillés

Dos de colin sauce curcuma
Farfalles
Epinards à la crème

Tajine de pois chiches aux fruits secs
Semoule
Légumes du tajine

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais

Fromage blanc

Flan à la vanille

Fruit frais

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

- Produits locaux
*Le pain : Boulangerie de Tréllivan
*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