

LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette 

Mousse de foie

Salade César (poulet, tomates & croûtons) 

Riz au thon tomate

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Boulettes de soja 

Bœuf au paprika


Jambon braisé

Lieu sauce dieppoise

Tortis 

Carottes vichy 

Purée 

Epinards sauce béchamel 

LAITAGE

Fromage ou laitage

DESSERT

Chocolat liégeois


Fruit frais 

Fromage blanc aux fruits 

Muffin aux pépites de chocolat

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 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 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 !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CMSLF45