

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



PLAT CHAUD 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



LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc



Flan à la vanille

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