

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer
(semoule, tomates &
surimi)

Quiche lorraine

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de veau aux
champignons

Julienne de légumes

Blé cuisiné

LAITAGE

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais

MARDI

Chou blanc râpé, jambon
et fromage de brebis

Betteraves & crème
fouettée aux herbes

Haut de cuisse de poulet
aux épices barbecue

Frites

Poêlée de légumes grillés

Yaourt fermier

JEUDI

Œuf dur mayonnaise

Avocat cocktail

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine

Riz

Purée de butternut

Fromage ou laitage

Fruit frais

VENDREDI

Carottes râpées

Jus d'agrumes

Poisson pané

Gratin de chou-fleur

Farfalles

Brownie

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



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

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 œufs : 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 Québric

* Les Galettes de Bertel

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