

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Lundi de Pâques

Carottes râpées



Avocat sauce cocktail

Tomates à la mozzarella



Pêche au thon

Crêpe au fromage

Quiche lorraine

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de soja



Semoule



Bâtonnière de légumes



Bœuf à la méditerranéenne

Frites



Crumble de courgettes



Carbonara de poisson

Pâtes



Brunoise de légumes



LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Compote de pommes

Far breton

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