



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées en vinaigrette 
Chou rouge aux pommes

Crêpe au fromage
Wrap au surimi

Potage de légumes 
Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce parmesan)

Saucissons panachés 
Terrine de campagne

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Reblochonade 
Salade verte 
Pommes de terre rôties

Sauté de volaille sauce thaï
Haricots verts 
Riz

Galette et saucisse
Salade verte 
Petits pois et carottes

Dos de colin sauce aux fruits de mer
Boulgour aux petits légumes 
Trio de légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fromage blanc

Flan nappé au caramel

Riz au lait

Fruit frais

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

- Produits locaux
\*Le pain : Boulangerie de Tréllivan
\*Lait et yaourts : La Ferme des Gaboriaux, La Ferme du Petit Gué à Dol de Bretagne, La Fermer (bio) du Petit Galop à Montreuil le Gast
\* Les fruits et légumes et les 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 Berthel

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