



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	-------	----------

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz au thon

Salade piémontaise

Chou blanc au jambon et fromage

Carottes râpées

Potage

Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousses de soja

Endives, Gouda et croûtons

Taboulé

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Carottes au cumin

Pommes de terre persillées

Pennes (bio) à la bolognaise

Tomates rôties

Duo de chipolata et merguez

Chou-fleur en gratin

Semoule

Curry de légumes à la crème

Riz

Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais

Yaourt fermier

Beignet au chocolat

Fruit frais

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

- Produits locaux**
- *Le pain : Boulangerie de Trélivan
 - * 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 !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CKAK79

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.