

LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz au thon


Chou blanc au jambon et fromage 

Potage 


Endives, Gouda et croûtons 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Pennes (bio) à la bolognaise 

Duo de chipolata et merguez

Curry de légumes à la crème 

Carottes au cumin 



Chou-fleur en gratin 

Riz 

LAITAGE

DESSERT

Fromage/Fruit frais (bio) 


Yaourt fermier 


Beignet au chocolat


Fromage/Fruit frais (bio) 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

 **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 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 Biologique**
Les crudités en mono-produit, les œufs en entrée, les agrumes, les fruits à croquer et les yaourts 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 : CMSLF45