


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Carottes râpées en vinaigrette  

Crêpe au fromage

Potage de légumes 

Saucissons panachés 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade 

Sauté de volaille sauce thaï


Galette et saucisse

Dos de colin sauce aux fruits de mer

Salade verte  

Haricots verts 


Salade verte  

Boullgour aux petits légumes 

LAITAGE

DESSERT

Fromage blanc 


Flan nappé au caramel 


Riz au lait


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 crus de 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 !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CMSLF45