

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pennes au poulet et au maïs

Betteraves à la vinaigrette



Chou blanc au fromage



Potage



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de volaille à la normande

Jambon grillé

Boulettes de soja, tomates et basilic



Merlu pané au citron

Poêlée du chef



Pommes rissolées



Petits pois



Riz



LAITAGE

DESSERT

Fromage/Fruit frais (bio)



Yaourt aromatisé fermier



Chou à la crème

Fromage/Salade de fruits (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