

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage



Riz au surimi et
ciboulette

Potage de légumes et
butternut

Taboulé à l'orientale

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Macaronis (bio) au
fromage



Pilon de poulet sauce tex
mex

Bœuf bourguignon

Poisson gratiné

Julienne de légumes



Haricots blancs au thym



Carottes au cumin



LAITAGE

DESSERT

Yaourt sucré fermier



Fromage/Fruit frais (bio)



Entremets au chocolat

Fromage/Compote de
pommes (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



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

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 Québricac

* Les Galettes de Berthel

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