

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Lundi de Pâques

Feuilleté au fromage

Carottes râpées aux épices 

Céleri rémoulade 

Pizzetta

Salade d'avocat 

Betteraves à la vinaigrette 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de volaille au curcuma

Hachis parmentier

Tajine de pois chiches aux fruits secs 

Haricots panachés 

Salade verte 

Légumes du tajine 

Riz 

Blettes sautées à l'ail et crème 

Semoule 

LAITAGE

DESSERT

Fromage/Fruit frais (bio) 

Fromage blanc aux fruits 

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



Produit Biologique

Les crudités en mono-produit, les agrumes, les fruits à croquer, les yaourts et œufs en entrée 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 Québriac

* 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 : CKBRIZ