

LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz au thon

Salade piémontaise

Chou blanc au jambon et
fromage 

Carottes râpées 

Potage 

Salade de cœurs de
palmiers, maïs épis &
pousses de soja


Endives, Gouda et
croûtons 


Taboulé 

PLAT CHAUD ET GARNITURES


Nuggets de volaille

Carottes au cumin 

Pommes de terre
persillées 


Pennes (bio) à la
bolognaise 

Tomates rôties 

Duo de chipolata et
merguez 

Chou-fleur en gratin 

Semoule 

Curry de légumes à la
crème 

Riz 

Fondue de poireaux 

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 Québric

* Les Galettes de Berthel



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

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