



LUNDI



MARDI

JEUDI

VENDREDI



HORS D'ŒUVRE


Carottes râpées en vinaigrette  


Chou rouge aux pommes  

Crêpe au fromage

Wrap au surimi


Potage de légumes  



Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce parmesan) 


Saucissons panachés 

Terrine de campagne

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade 

Salade verte  

Pommes de terre rôties 


Sauté de volaille sauce thaï

Haricots verts 


Riz 

Galette et saucisse

Salade verte  

Petits pois et carottes 

Dos de colin sauce aux fruits de mer

Boullgour aux petits légumes 

Trio de 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 Trélivet

* 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