




LUNDI


HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées 
Salade aux raisins frais
(fromage, jambon, salade verte) 

PLAT CHAUD ET GARNITURES


Cuise de poulet sauce
Tandoori

Semoule 


Julienne de légumes 


LAITAGE


DESSERT


Flan nappé au caramel 


MARDI

Velouté de légumes 

Betteraves vinaigrette 

Nuggets de blé 

Riz 

Haricots beurre 


Fromage/Fruit frais 


JEUDI

Friand au fromage

Pizzetta


Mijoté de porc & graine
de moutarde


Frites 

Poêlée de légumes au
quinoa 


Fromage/Fruit frais 


VENDREDI

Céleri mimosa 

Boulgour et tomates au
basilic 

Brandade de poisson

Salade verte 

Trio de légumes 

Cake aux pépites 

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