

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Pennes au poulet et au maïs
Riz au thon et petits pois

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de volaille à la normande
Poêlée du chef
Semoule aux épices

MARDI

Betteraves à la vinaigrette
Salade de lardons, pommes et Comté

Jambon grillé
Pommes rissolées
Légumes sauce basquaise

JEUDI

Chou blanc au fromage
Avocat mayonnaise

Boulettes de soja, tomates et basilic
Petits pois
Coquillettes

VENDREDI

Potage
Rémoulade de céleri au cumin

Merlu pané au citron
Riz
Embeurrée de chou

LAITAGE

DESSERT

Fromage/Fruit frais (bio)

Yaourt aromatisé fermier

Chou à la crème

Fromage/Salade de fruits (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 Québriac
- * 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