

LUNDI

11 novembre

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD ET GARNITURES

LAITAGE

DESSERT

MARDI

Betteraves vinaigrette

Carottes râpées

Pâtes (bio) sauce
napolitaine et fromage

Brocolis au beurre

Fromage ou laitage

Fruit frais

JEUDI

Potage

Toast au thon

Galette & saucisse

Salade verte

Beignet au chocolat

VENDREDI

Salade d'endives,
jambon, croûtons &
fromage

Céleri rémoulade

Filet de poisson aux
petits légumes

Riz

Fondue de poireaux

Fromage ou laitage

Fruit frais

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !



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 Ferme (bio) du Petit Galop à Montreuil le Gast

* Les fruits, légumes et 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 Bertel

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