

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf

Taboulé

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de blé

Haricots verts au beurre 

Riz 

MARDI

Carottes râpées à la ciboulette 

Salade de tomates & maïs

Pâtes à la bolognaise

Salade verte 

JEUDI

Pennes au thon, tomates et basilic

Pizzetta

Fondant de porc aux champignons

Carottes au jus 

Semoule 

VENDREDI

Concombre vinaigrette 

Pastèque 

Brandade de poisson

Salade verte 

LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais 

Crème dessert au chocolat

Cake aux pépites

Cocktail de fruits

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



Produits locaux

*Le pain : Boulangerie de Trélivet

* 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



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