

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Lundi de la Pentecôte

Salade de pommes de terre et jambon

Salade de pépinettes

Concombre à la vinaigrette



Salade, croûtons & fromage



Melon



Tomates et surimi



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson pané

Epinards à la crème



Semoule



Chili végétarien



Riz



Petits pois



Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)

Ratatouille



Blé pilaf



LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Compote de pommes



Fruit frais



Moelleux aux amandes

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 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 Québricq

* Les Galettes de Bertel



Produit Biologique

Les crudités en mono-produit, les agrumes, les fruits à croquer, les yaourts et oeufs 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