

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Club sandwich

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grillé sauce
moutarde

Petits pois cuisinés 

Boulgour 

MARDI

Pastèque 

Carottes râpées au citron 

Tajine de pois chiches
aux fruits secs 

Légumes du tajine 

Semoule 

JEUDI

Carottes râpées 

Salade de croûtons et
lardons 

Emincé de dinde
Tandoori

Frites 

Gratiné de courgettes
tomates & emmental 

VENDREDI

Pâté de foie

Cervelas vinaigrette

Poisson du jour

Poêlée de légumes 

Farfalles 

LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais 

Liégeois à la vanille

Fruit frais 

Beignet au chocolat

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 Québriac

* 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.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CKBRIZ