

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées 

Velouté de légumes 

Friand au fromage

Céleri mimosa 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cuisse de poulet
sauce Tandoori

Nuggets de blé 

Mijoté de porc &
graine de moutarde

Brandade de poisson

Semoule 


Riz 

Frites 

Salade verte 

LAITAGE

DESSERT

Flan nappé au
caramel 

Fromage/Fruit frais 

Fromage/Fruit frais 

Cake aux pépites 

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

 20% des produits proposés sont issus de l'agriculture biologique.

 **Plat végétarien**



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 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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DZKKCF1