

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz au thon

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Carottes au cumin

LAITAGE

DESSERT

Fromage/Fruit frais
(bio)

MARDI

Chou blanc au
jambon et fromage

Pennes (bio) à la
bolognaise

Yaourt fermier

JEUDI

Potage

Duo de chipolata et
merguez

Chou-fleur en gratin

Beignet au chocolat

VENDREDI

Endives, Gouda et
croûtons

Curry de légumes à la
crème

Riz

Fromage/Fruit frais
(bio)

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