

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Riz au surimi

Pastèque



Pâté de foie

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grillé

Emincé de dinde
Tandoori

Tajine de pois chiches
aux fruits secs



Carbonara de poisson

Petits pois cuisinés

Poêlée campagnarde

Semoule / Légumes
du couscous

Farfalles

LAITAGE

Fromage

DESSERT

Fruit frais

Yaourt nature sucré
de la ferme du Petit
Gué

Gâteau aux amandes

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

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, 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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : DZKCF1