

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées

Potage

Friand au fromage

Céleri mimosa

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Haut de cuisse de
poulet Tandoori

Nuggets de blé

Mijoté de porc,
graine de moutarde

Poisson meunière

Semoule

Riz

Petits pois

Trio de légumes

LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Flan nappé au
caramel

Fruit frais

Fruit frais

Far breton

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 : DZKKCF1