

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz au thon

Chou blanc au jambon et fromage

Potage

Endives, Gouda et croûtons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Pennes (bio) à la bolognaise

Duo de chipolata et merguez

Curry de légumes à la crème

Carottes au cumin

Chou-fleur en gratin

Riz

LAITAGE

DESSERT

Fromage/Fruit frais (bio)

Yaourt fermier

Beignet au chocolat

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

Repas végétarien

Produits Bio
Les crus d'été en mono-produit, les agrumes, les fruits à croquer, les yaourts et oeufs en entrées vous sont proposés bio.

Produits locaux

- *Le pain : Boulangerie de Trélivan
- * Lait et yaourts : La Ferme des Gaboriaux, La Ferme du Petit Gué à Dol de Bretagne, La Fermer (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 : PACLRE14

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**