

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 (bio)



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



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 !**