

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



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Produit Biologique



Plat végétarien

Produits locaux

- * Le pain : Boulangerie de Trélivan
- * 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 : JJP1216