

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer
(semoule, tomates,
surimi)

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Boulettes de boeuf
aux champignons

Julienne de légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



MARDI

Carottes râpées



Haut de cuisse de
poulet aux épices
barbecue

Pommes rissolées

Yaourt aux fruits
fermier

JEUDI

Potage de légumes

Poisson pané

Gratin de chou-fleur

Brownie

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise


Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine



Riz

Fromage ou laitage

Cocktail de fruits

 **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

 **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



Produits Biologique

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GP59FB