


## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Râpé de céleri et  
carottes 

Friand au fromage

Potage de butternut

Rosette et cornichons

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Reblochonade 

Emincé de poulet thaï

Saucisse grillée

Dos de colin sauce  
aux fruits de mer


Salade verte 

Haricots verts au  
beurre

Pommes rissolées

Boullgour aux petits  
légumes

## PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage 


## DESSERT

Fromage blanc

Flan nappé au  
caramel

Riz au lait

Fruit frais 

 **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GP59FB