

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées à l'orange



MARDI

Velouté de légumes



JEUDI

Friand au fromage

VENDREDI

Céleri mimosa

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Haut de cuisse de poulet tandoori

Semoule



Nuggets de blé



Riz

Mijoté de porc,
graine de moutarde

Petits pois



Poisson meunière

Trio de légumes



PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT


Flan nappé au caramel

Fruit frais



Fruit frais

Moelleux aux
pommes

 **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**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GP59FB