

## LUNDI

## HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées à l'orange

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Haut de cuisse de poulet tandoori

Semoule



## PRODUIT LAITIER

## DESSERT

Flan nappé au caramel

## MARDI

Velouté de légumes



Nuggets de blé



Riz



Fromage ou laitage

Fruit frais



## JEUDI

Friand au fromage

Mijoté de porc,  
graine de moutarde

Petits pois



Fromage ou laitage

Fruit frais



## VENDREDI

Céleri mimosa



Poisson meunière

Trio de légumes

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**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : GP59FB