

## 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

Céleri rémoulade



Haut de cuisse de  
poulet aux épices  
barbecue

Pommes rissolées



## 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

## JEUDI

Potage de légumes



Poisson pané

Gratin de chou-fleur



Crêpe pour la  
chandeleur

## VENDREDI

Œuf dur mayonnaise



Mijoté de haricots  
rouges à la mexicaine



Riz



Fromage ou laitage

Compote de 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



CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : GP59FB