

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GP59FB