

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer
(semoule, tomates &
surimi)

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Boulettes de veau
aux champignons

Julienne de légumes



PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



MARDI

Chou blanc râpé,
jambon et fromage
de brebis



Haut de cuisse de
poulet aux épices
barbecue

Pommes rissolées



JEUDI

Œuf dur mayonnaise



Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine



Riz



VENDREDI

Carottes râpées




Poisson pané

Gratin de chou-fleur



Brownie

 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

Code à saisir : GP59FB