

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Carottes râpées



Potage

Chou blanc à l'emmental



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Hachis parmentier

Pavé de lieu à l'estragon

Tajine de pois chiches
aux fruits secs



Haricots verts au beurre



Salade verte



Farfalles



Semoule / Légumes du
tajine



LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt sucré fermier



Flan à la vanille

Fruit frais



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **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

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



Produit Biologique

Les crus en mono-produit, les œufs en entrée, les agrumes, les fruits à croquer et les yaourts vous sont proposés bio.



Repas végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CMSLF45