

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves 

Concombre en vinaigrette 

Jeudi 1er mai - Fête du travail

Salade verte, Edam & Gouda 

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille et ketchup

Hachis parmentier

Mijoté de haricots rouges à la mexicaine 

Haricots verts à l'ail 

Salade verte 

Riz 

### LAITAGE

Fromage ou laitage

### DESSERT

Yaourt fermier 

Fruit frais 

Mousse au chocolat

*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 crudités 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 !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : CMSLF45