

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



Repas végétarien



Produits Bio
Les crudités en mono-produit, les agrumes, les fruits à croquer, les yaourts et oeufs en entrées vous sont proposés bio.

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PACLRE14

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**