

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

Code à saisir : PACLRE14

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