

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Betteraves vinaigrette

Mousse de foie

Potage de légumes

Riz au thon tomate

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Boulettes de soja sauce tomate

Lieu sauce dieppoise

Bœuf au paprika

Jambon braisé

Tortis

Carottes vichy

Purée

Haricots verts à l'ail

**LAITAGE**

Fromage ou laitage

**DESSERT**

Chocolat liégeois

Fruit frais

Fromage blanc aux fruits

Moelleux aux amandes

*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 crus d'été 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 !**