

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre à la Niçoise
(Pdt, thon, tomate & olives)


PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Paupiette de dinde
sauce barbecue

Carottes au cumin 

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Yaourt aromatisé
fermier 


MARDI

Tomates à la mozzarella 

Boulettes de soja 

Pommes de terre rissolées 

Fromage

Cocktail de fruits 

JEUDI

Pastèque  

Bœuf à la méditerranéenne

Semoule 

Entremets au chocolat

VENDREDI


Friand au fromage

Filet de poisson sauce Aurore

Chou-fleur gratiné à la béchamel 

Fromage

Fruit frais  

 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

 **Plat végétarien**



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



Produits Biologique

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GP59FB