



Semaine du 24/02 au 02/03



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Carottes râpées



Betteraves vinaigrette



Potage de légumes



PLAT CHAUD ET GARNITURES Nuggets de volaille

Haricots verts



Hachis parmentier

Salade verte



Dos de colin sauce curcuma

Farfalles



Tajine de pois chiches aux fruits secs



Semoule / Légumes du tajine



PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage





Flan à la vanille

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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

