

LUNDI

Carottes râpées au citron 


MARDI

Friand au fromage

JEUDI

Concombre bulgare

VENDREDI

Salade de pommes de terre, tomates & œuf 

HORS D'ŒUVRE

Reblochonade 

Emincé de poulet thaï

Galette & saucisse


Lieu sauce aux crustacés

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Salade verte 

Haricots verts au beurre 

Salade panachée 

Boullgour aux petits légumes 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage


DESSERT

Fromage blanc 

Flan nappé au caramel

Riz au lait

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**


Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GP59FB