

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves à la vinaigrette 

Crêpe au fromage

Pâté de campagne

Melon  

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Gratin de pommes de terre sauce fromagère 

Sauté de dinde à la normande (crème & champignons)

Poisson du jour sauce beurre blanc

Sauté de porc au thym

Pommes de terre 

Haricots verts 

Riz 

Carottes à la crème 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Yaourt fermier aux fruits 

Fruit frais  

Compote de pommes 

Muffin aux pépites

 **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**

**Fournisseurs 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