

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 fermier aromatisé

MARDI

Râpé de céleri et carottes au curry

Boulettes de soja

Semoule

Fromage ou laitage

Cocktail de fruits

JEUDI

Tomates & mozzarella

Bœuf à la méditerranéenne

Pommes rissolées

Entremets au chocolat

VENDREDI

Friand au fromage

Filet de poisson sauce aurore

Gratin de chou-fleur sauce béchamel

Fromage ou laitage

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



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