





Semaine du 23/09 au 29/09

LUNDI **MARDI JEUDI VENDREDI** Pommes de terre à la Nicoise ΑB AB Tomates à la mozzarella Pastèque Friand au fromage (Pdt, thon, tomate & HORS D'ŒUVRE olives) Concombre et AB * AB Salade de pâtes au surimi Melon Pizzeta ciboulettes Paupiette de dinde sauce Bœuf à la Filet de poisson sauce Boulettes de soja barbecue méditéranéenne Aurore **PLAT CHAUD** Chou-fleur gratiné à la AB AB AB Pommes rissolées Carottes au cumin Semoule béchamel. **ET GARNITURES** ΑB AB ΑB ΑB Bâtonnière de légumes Crumble de courgettes Riz Macaronis **LAITAGE** Fromage Fromage

DESSERT

Yaourt aromatisé fermier



Cocktail de fruits



Entremets au chocolat

Fruit frais



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



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



Produit Biologique

Les crudités en mono-produit, les agrumes, les fruits à croquer, les yaourts et œufs en entrée vous sont proposés bio.



Repas végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

