

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Feuilleté au fromage

Chou blanc et fromage



Potage



Betteraves vinaigrette



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau aux raisins

Pennes (bio) à la carbonara



Sauté de dinde à la normande



Carottes au jus



Gratin de chou-fleur



Riz



### LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

### DESSERT

Yaourt sucré fermier



Fruit frais



Galette des rois

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 œufs en entrée, les agrumes, les fruits à croquer et les yaourts vous sont proposés bio.



**Repas végétarien**

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CMSLF45