

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou blanc et fromage  

Taboulé

Salade de riz, petits pois
& maïs en vinaigrette

Céleri râpé aux pommes 

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Pennes (bio) à la
carbonara 

Sauté de dinde à la
normande

Paupiette de veau sauce
aux raisins

Curry de légumes au lait
de coco 

Fricassée de carottes
jaunes et oranges 

Gratin de chou-fleur 

Riz 

LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais  

Beignet au chocolat

Yaourt fermier 

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 crus 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

Code à saisir : CMSLF45