





## Semaine du 10/03 au 16/03

## LUNDI **MARDI JEUDI VENDREDI** Salade verte, Edam & AB ¥ ABັ AB **HORS D'ŒUVRE** Carottes râpées 2ème temps d'animation Feuilleté au fromage Gouda Haut de cuisse de poulet Nuggets de blé Poisson meunière Tandoori **PLAT CHAUD ET GARNITURES** 4Ř 4B Trio de légumes Semoule Riz **LAITAGE** Fromage ou laitage Fromage ou laitage **DESSERT**

Flan nappé au caramel

Fruit frais



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!**

