

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Tomates vinaigrette



Jeudi 8 mai - Victoire  
1945

Carottes râpées



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Jambon grillé sauce  
moutarde

Tajine de pois chiches  
aux fruits secs



Petits pois cuisinés



Semoule / Légumes du  
tajine



Dos de colin sauce au  
curry

Farfalles



LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt fermier aux fruits



Compote de pommes

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 !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : CMSLF45