

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Lundi de Pâques

Feuilleté au fromage

Carottes râpées aux épices



Céleri rémoulade



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de volaille au curcuma

Hachis parmentier

Tajine de pois chiches aux fruits secs



Haricots panachés



Salade verte



Légumes du tajine/semoule



### LAITAGE

### DESSERT

Fromage/Fruit frais (bio)



Fromage blanc aux fruits



Fromage/Fruit frais (bio)



**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

#### Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

20% des produits proposés sont issus de l'agriculture biologique.

Plat végétarien



#### Produits locaux

- \* Le pain : Boulangerie de Trélivet
- \* 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 et légumes et les 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 Berthel

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : DZKKCF1