








	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 	Riz au surimi et ciboulette	Potage de légumes et butternut	Taboulé à l'orientale
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis (bio) au fromage 	Pilon de poulet sauce tex mex  Julienne de légumes	Bœuf bourguignon  Haricots blancs au thym 	Poisson gratiné  Carottes au cumin 
LAITAGE				
DESSERT	Yaourt sucré fermier 	Fromage/Fruit frais 	Entremets au chocolat	Fromage/Compote de pommes 

es 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 Trévilan
- \* Lait et yaourts : La Ferme des Gaboriaux, La Ferme du Petit Gué à Dol de Bretagne, La Fermer (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