

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette 

Crêpe au fromage

Pâté de campagne

Tomates vinaigrette  

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de blé 


Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)

Dos de colin sauce aux fruits de mer

Sauté de porc au thym

Purée 

Haricots verts 

Riz 


Carottes à la crème 

LAITAGE

Fromage

Fromage

DESSERT


Yaourt fermier du Petit Galop 

Fruit frais  

Compote de pommes 

Muffin aux pépites

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

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

 **Plat végétarien**



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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DZKKCF1