


## LUNDI

### HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées 

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse grillée  
  
Purée 

### LAITAGE


### DESSERT

Crème dessert au  
caramel 

## MARDI

Mini penne au  
poulet

Poisson meunière

Semoule aux épices /  
Epinards à la crème 


Fromage



Fruit frais 

## JEUDI

Rome & l'Italie

## VENDREDI

Salade verte et  
Gouda 

Risotto aux légumes  
& lentilles corail   
  
Riz 

Fromage

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

 **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, 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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : DZKKCF1