

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)

Tomates & mozzarella



Pastèque



Friand au fromage

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Paupiette de dinde sauce barbecue

Boulettes de soja



Bœuf à la méditerranéenne

Filet de poisson sauce aurore

Carottes au cumin



Pommes de terre rissolées



Semoule



Chou-fleur gratiné sauce béchamel



**LAITAGE**

Fromage

Fromage

**DESSERT**

Yaourt aromatisé



Fruit frais



Entremets au chocolat

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



**Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio**



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

Code à saisir : JJP1216