

Semaine du 28/04 au 04/05



# MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves

Concombre en vinaigrette

Jeudi 1er mai - Fête du travail

Salade verte, Edam & Gouda

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille et ketchup  
Haricots verts à l'ail

Hachis parmentier  
Salade verte

Mijoté de haricots rouges à la mexicaine   
Riz

LAITAGE

Fromage ou laitage

DESSERT

Yaourt fermier

Fruit frais

Mousse au chocolat

*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

**Repas végétarien**

**Produits Bio**  
Les crudités en mono-produit, les agrumes, les fruits à croquer, les yaourts et oeufs en entrées vous sont proposés bio.

**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 : PACLRE14

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**