

Semaine du 05/05 au 11/05



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Tomates vinaigrette



Jeudi 8 mai - Victoire
1945

Carottes râpées



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Jambon grillé sauce
moutarde

Tajine de pois chiches
aux fruits secs



Petits pois cuisinés



Semoule / Légumes du
tajine



Dos de colin sauce au
curry

Farfalles



LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt fermier aux fruits



Compote de pommes

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 crus d'été 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

Code à saisir : PACLRE14

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