

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de blé

Haricots verts au beurre



MARDI

Carottes râpées à la ciboulette



Pâtes à la bolognaise

Salade verte



JEUDI

Pennes au thon, tomates et basilic

Fondant de porc aux champignons

Carottes au jus



VENDREDI

Concombre vinaigrette



Brandade de poisson

Salade verte



LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



Crème dessert au chocolat

Cake aux pépites

Cocktail de fruits

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



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

Code à saisir : PACLE14

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