

Semaine du 19/05 au 25/05

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates à la vinaigrette 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson meunière

Semoule

MARDI

Rillettes & cornichons

Paëlla au poulet

Riz 

JEUDI

Pastèque 

Rôti de porc au miel et à la moutarde

Gratin de chou-fleur et mozzarella 

VENDREDI

Salade verte, Edam & Gouda 

Lasagnes de légumes 

Salade verte  

LAITAGE

Fromage ou laitage

DESSERT

Fromage blanc 

Fruit frais  

Riz au lait

Brownie

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 et produits 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 : PACLRE14

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