

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et maïs 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel

Pommes rissolées 

LAITAGE

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais 

MARDI

Concombre sauce
vinaigrette 

Boulettes de bœuf sauce
poivre

Petits pois cuisinés 

Donut

JEUDI

Ascension

VENDREDI

Pastèque 

Tortellini à la ricotta &
épinards 

Salade verte 

Fromage ou laitage

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



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 !**