

## 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, Edam et Gouda 

Lasagnes de légumes 

Salade verte 

### LAITAGE

Fromage ou 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 d'été en mono-produit, les agrumes, les fruits à croquer, les yaourts et oeufs en entrées vous sont proposés bio.

#### Fournisseurs locaux

Le pain: Boulangerie Damelincourt, Trélivan  
Les produits laitiers: Ferme du Petit Gué, Dol De Bretagne  
Lait frais et yaourt: Ferme des Gaboriaux, Andel  
Yaourts bio: Ferme du Petit Gallo  
Les œufs bio: Ferme de la Villeneuve, Plénée Jugon  
Les légumes bio (selon la saison): Ferme de la Villeneuve, Plénée Jugon  
Les pommes bio: Verger des Fruits des Bois, Le Quiou



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 !**