

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves à la vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin de pommes de terre sauce fromagère



Pommes de terre



MARDI

Crêpe au fromage

Sauté de dinde à la normande (crème & champignons)

Haricots verts



JEUDI

Pâté de campagne

Poisson du jour sauce beurre blanc

Riz



VENDREDI

Melon



Sauté de porc au thym

Carottes à la crème



LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Yaourt fermier aux fruits



Fruit frais



Compote de pommes



Muffin aux pépites

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.



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

Code à saisir : PACLE14

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