

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de blé sauce
tomate



Tortis



MARDI

Potage de légumes

Brandade de poisson

Salade verte



JEUDI

Mousse de foie

Boulettes de veau aux
champignons

Ratatouille



VENDREDI

Riz au thon tomate

Jambon braisé

Haricots verts à l'ail



LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Fromage blanc aux fruits



Moelleux aux amandes

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 !**