

Semaine du 24/11 au 30/11

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis, surimi et maïs

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de volaille à la
normande

Poêlée du chef



MARDI

Betteraves à la
vinaigrette



Merlu pané au citron

Riz



JEUDI

Salade coleslaw



Boulettes de soja,
tomates et basilic



Petits pois



VENDREDI

Potage de légumes



Mijoté de porc au miel

Pommes rissolées

LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Compote de pomme et
banane



Yaourt aromatisé



Chou à la crème

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.

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 !**