

Semaine du 01/12 au 07/12

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Bolognaise de légumes



Macaronis



MARDI

Friand au fromage

Pilon de poulet sauce Tex
Mex

Poêlée campagnarde



JEUDI

Velouté de légumes et
butternut



Rougail de saucisse

Riz



VENDREDI

Céleri aux pommes



Brandade de poisson

Salade verte



LAITAGE

Fromage ou laitage

DESSERT

Crème dessert au
caramel



Fruit frais



Entremets au chocolat

Far breton

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 : PACLRE14

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