

Semaine du 08/12 au 14/12

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Haricots verts à l'ail



MARDI

Potage de légumes et
potiron



Hachis parmentier

Salade verte



JEUDI

Salade César



Carbonara de poisson

Farfalles



VENDREDI

Chou blanc à l'emmental



Tajine de pois chiches
aux fruits secs



Semoule/légumes du
tajine

LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt fermier aux fruits



Crème à la vanille

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 !**