

Semaine du 18/11 au 24/11



MENU

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Potage	Friand au fromage	Céleri mimosa
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haut de cuisse de poulet Tandoori Semoule	Nuggets de blé Riz	Mijoté de porc, graine de moutarde Petits pois	Poisson meunière Trio de légumes
LAITAGE		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais	Fruit frais	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 crus d'été en mono-produit, les agrumes, les fruits à croquer, les yaourts et oeufs en entrées vous sont proposés bio.



Produits locaux
*Le pain : Boulangerie de Trélivan
* Lait et yaourts : la Ferme des Gaboriaux, la Ferme du Petit Gué à Dol de Bretagne, la Ferme (bio) du Petit Galop à Montreuil le Gast
* Les fruits, légumes et oeufs : la ferme de la Villeneuve (bio) à Plénée Jugon, Arom Ethic (bio) à Evran, les pommes (bio) du Quiou
* Les viandes: Cheville à St Malo, Bernard Jean Floch, Volailles de Breizh à Québriac
* Les Galettes de Bertel



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PACLRE14

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