

Semaine du 19/05 au 25/05



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates à la vinaigrette



Rillettes & cornichons

Pastèque



Salade verte, Edam & Gouda



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson meunière

Paëlla au poulet

Rôti de porc au miel et à la moutarde

Lasagnes de légumes



Semoule

Riz



Gratin de chou-fleur et mozzarella



Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

DESSERT

Fromage blanc



Fruit frais



Riz au lait

Brownie

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

Plat végétarien



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



Produits Biologique



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GP59FB

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.