

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Croustillant au fromage



Riz

Petits pois

Paupiette de veau braisée

Potatoes

Poivrons grillés

Filet de Lieu

Penne rigate

Gratin de chou-fleur

Quiche au jambon

Salade verte



Purée de brocolis

Légumes & Féculents A VOLONTE

DESSERTS

Liégeois vanille

Fruit frais



Beignet au chocolat

Fruit frais



LE MENU DES MATERNELLES

Croustillant au fromage



Riz

Petits pois

Paupiette de veau braisée

Potatoes

Poivrons grillés

Filet de Lieu

Penne rigate

Gratin de chou-fleur

Quiche au jambon

Salade verte



Purée de brocolis

Légumes & Féculents A VOLONTE

Liégeois vanille

Fruit frais



Beignet au chocolat

Fruit frais



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Producteurs locaux

* Frites : "Ti'Patate" * Pommes de terre : Le Gouessant * EARL Le Franc - 22 170 PLERNEUF * SARL Michel Maraicher - 22 590 PORDIC * SARL du Gouezou - 29 290 GUIPRONVEL * EARL Maraicher du Goulet - 22 590 TREGOMEUR * EARL de Keven - Penquer - 22 260 PLOUDANIEL * Pommes : Verger Saint Maurice - 22 410 PLOURHAN

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 4WKQTQ

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !