

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Taboulé

Ascension

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Pané au fromage



Pilons de poulet

Pâtes

Haricots verts au  
beurre



DESSERT

Fruit frais



Crème dessert



Produits locaux

Les pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay

La farine : Moulin de Roncin

Porc : Lycée La Touche à Ploermël

Bœuf et Porc : Boucherie Kervarrec à Naizin

Lait : Ferme de la Rance

Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel

Mickael Lorcy à Bignan (via Armor Fruits)

La majorité de nos approvisionnements sont effectués auprès de fournisseurs ou producteurs locaux bretons.



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : skgtmq