

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pentecôte

Concombre sauce  
Bulgare



Betteraves  
vinaigrette



Œuf à la  
mayonnaise

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Nuggets

Filet de dinde et  
ketchup

Gratin de pommes  
de terre aux  
épinards et au  
fromage

Petits pois

Pommes de terre  
rissolées

Salade verte

DESSERT

Fruit frais



Entremets au  
chocolat

Fruit frais



Produits locaux

Les pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay

La farine : Moulin de Roncin

Porc : Lycée La Touche à Ploermel

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