

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Coquillettes au poulet	Concombre à la vinaigrette 	Betteraves à la vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haut de cuisse de poulet rôti au thym  Pommes de terre rôties	Poisson pané Epinards à la crème	Riz (bio) sauté aux petits pois, oignons & œufs 	Boulettes de veau à l'escabèche Ratatouille
DESSERT	Crème dessert	Fromage & fruit frais 	Laitage & fruit frais 	Cake au chocolat

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



Fournisseurs locaux :

- *Le Bœuf: Maison SALUN Malestroit anciennement Maison Guihard
- *Le Porc: Rôti et saucisse La Touche
- *Le Porc: Sauté ou Emincé Jean Floc'h
- *Le Pain : Le Fournil de La Madeleine Mickael Clodic et Saint-Marcel Pascal Le Mellay
- *Laitage: Yaourt brassé BIO Maison La Creme Rit (Guilliers) et La Touche

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.
Un fromage vous est servi un jour sur deux.



Produit de saison

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



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers



Produits SIQO: fruits locaux et bio, viande de race bouchère, pain local



Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RTOV258

MENU

Mairie - Pleucadeuc

Semaine du 06/10 au 12/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)	Salade coleslaw 	Tomates (locales) & mozzarella 	Feuilleté au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Carottes au cumin 	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule	Bœuf à la méditerranéenne  Frites	Filet de poisson sauce aurore Gratin de chou-fleur sauce béchamel
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fromage & cocktail de fruits	Far	Laitage & fruit frais (bio) 

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



Fournisseurs locaux :

- *Le Bœuf: Maison SALUN Malestroit anciennement Maison Guihard
- *Le Porc: Rôti et saucisse La Touche
- *Le Porc: Sauté ou Emincé Jean Floc'h
- *Le Pain : Le Fournil de La Madeleine Mickael Clodic et Saint-Marcel Pascal Le Mellay
- *Laitage: Yaourt brassé BIO Maison La Crème Rit (Guilliers) et La Touche

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.
Un fromage vous est servi un jour sur deux.



Produit de saison

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



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers



Produits SIQO: fruits locaux et bio, viande de race bouchère, pain local



Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RTOV258

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves & échalotes 	Concombre à la grecque 	Semaine du goût - 1er temps animation	Céleri à la moutarde à l'ancienne 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots beurre	Hachis parmentier Salade verte 		Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz
DESSERT	Fromage blanc 	Fromage & fruit frais 		Laitage & mousse au chocolat

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



Fournisseurs locaux :

- *Le Bœuf: Maison SALUN Malestroit anciennement Maison Guihard
- *Le Porc: Rôti et saucisse La Touche
- *Le Porc: Sauté ou Emincé Jean Floc'h
- *Le Pain : Le Fournil de La Madeleine Mickael Clodic et Saint-Marcel Pascal Le Mellay
- *Laitage: Yaourt brassé BIO Maison La Crème Rit (Guilliers) et La Touche

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.
Un fromage vous est servi un jour sur deux.



Produit de saison

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



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers



Produits SIQO: fruits locaux et bio, viande de race bouchère, pain local



Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RTOV258