

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et
maïs

MARDI

Betteraves vinaigrette 

JEUDI

Repas de Noël

VENDREDI

Entrée du chef

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de volaille à la
normande

Poêlée du chef

Semoule aux épices

Merlu pané au citron

Riz


Fondue de poireaux

Sauté de porc (lycée
La Touche) 

Petits pois 

Coquillettes

DESSERTS

Fruit frais  

Yaourt aromatisé de
la Prairie Laitière

Fruit frais 

Le fromage vous est proposé un jour sur deux.

**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



**Produit issu de l'agriculture
biologique**



Plat végétarien

Produits locaux

Boulangerie : Ty Bara Breizh à Lorient
Lait bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay
Porc BBC : Ty Producteurs à Kervignac
Viande fraîche : Kervarrec à Naizin
Porc du Lycée La Touche à Ploërmel
Salade et légumes de saison : Pillet maraîcher à kervignac
Lait et yaourts BBC : Prairie Laitière à kervignac
Poisson frais : Top Atlantique du port de Lorient



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : jensbo

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**