

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer
(semoule, tomates,
surimi, sauce crème)

Chou chinois râpé,
jambon et fromage de
brebis

Endives



Œuf dur mayonnaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Boulettes de bœuf aux
champignons

Julienne de légumes



Blé cuisiné

Cuisse de poulet aux
épices barbecue

Pommes rissolées

Fenouil braisé

Poisson pané

Gratin de chou-fleur



Farfalles

Chili con carne au
bœuf bio



Riz

Salsifis persillés

DESSERTS

Fruit frais



Fromage blanc aux
framboises

Crêpe pour la
Chandeleur

Cocktail de fruits

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 !**