


LUNDI


MARDI




JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette 
Emincé de champignons à la ciboulette


Crêpe au fromage
Céréales aux légumes croquants 

Chou blanc  
Céleri rémoulade 


Riz au thon tomate
Toast au maquereau & citron

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu
Tortis
Brocolis au beurre

Lieu sauce dieppoise
Carottes vichy 
Pommes vapeur

Rôti de porc à la diable (La Touche)
Haricots blancs
Poêlée forestière (champignons)

Jambon braisé
Haricots verts à l'ail 
Semoule

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

DESSERTS

Chocolat liégeois
Crème dessert à la vanille

Fruit frais 
Compote de pêches meringuée

Milk shake aux fruits rouges et à la banane
Entremets au praliné & Spéculoos


Fruit frais 
Salade de fruits

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

 **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

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**



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

Code à saisir : ldogbq

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !