

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

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

Cake au chorizo

Chou chinois râpé,
jambon et fromage de
brebis



Pamplemousse

Endives



Macédoine

Œuf dur mayonnaise

Saucisson à l'ail

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

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais



Pomme cuite, raisins
confits & pain d'épices

Panna cotta et coulis
exotique

Fromage blanc aux
framboises

Crêpe pour la
Chandeleur

Tiramisu à la vanille

Cocktail de fruits

Fruit frais



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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Idogbq

LE CHEF ET
SON ÉQUIPE
VOUS
SOUHAITENT
UN BON
APPÉTIT !