

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Cervelas aux fines herbes

Œuf mimosa

Chou blanc et fromage

Carottes râpées



Taboulé

Croque-monsieur

Endives et salade au Gouda et croûtons

Salade au Bleu



### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin de pâtes sauce fromagère

Salade verte



Sauté de dinde à la normande

Fricassée de carottes jaunes et oranges

Pommes de terre vapeur



Merguez

Chou-fleur

Boulgour

Filet de poisson aux petits légumes

Riz

Fondue de poireaux

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERTS

Fruit frais

Cocktail de fruits exotiques



Beignet

Crumble

Fruit frais

Compote de fruits



Semoule au lait (bio) aux pépites de chocolat

Pot de crème à la vanille



#### Fournisseurs locaux

Boulangerie Le Fournil 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  
Légumes bio : Optim'ism à Riantec et Pont-Scorff



**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

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAIENT  
UN BON  
APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ldogbq