

## LUNDI


## MARDI



## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE


Crêpe au fromage  
Cake au fromage de chèvre et chorizo


Carottes râpées aux épices   
Emincé de champignons à la crème de jambon


Chou chinois au fromage   
Chicken salad' 


Flan de patates douces au curry  
Salade de blé au jambon

### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille  
Haricots panachés   
Riz

Brandade de poisson  
Salade verte 

Rôti de porc à la moutarde (lycée La Touche, Ploërmel)   
Farfalles  
Brocolis à la crème

Couscous  
Semoule   
Légumes du couscous

### PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

### DESSERTS

Fruit frais   
Cocktail de fruits

Fromage blanc aux Spéculoos  
Blanc-manger et son coulis

Far breton (au lait bio)   
Pudding

Fruit frais   
Smoothie



#### 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 SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**



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

Code à saisir : ldogbq