

## LUNDI

### HORS D'ŒUVRE

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

### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Boulettes de veau aux  
champignons

Julienne de légumes

Blé cuisiné

### DESSERTS

Fruit frais

## MARDI

Chou chinois râpé,  
jambon et fromage de  
brebis

Cuisse de poulet aux  
épices barbecue

Pommes rissolées

Fenouil braisé

Yaourt nature sucré

## JEUDI

Jambon de dinde

Rôti de porc (lycée La  
Touche, Ploërmel)

Riz

Salsifis persillés

Fruit frais

## VENDREDI

Râpé de légumes

Poisson pané

Gratin de chou-fleur

Farfalles

Gâteau au citron

**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



#### 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

**Le fromage vous est proposé  
un jour sur deux.**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : jensbo

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**