



## 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



Jambon de dinde

Macédoine de légumes  
aux œufs

Râpé de légumes



Betteraves & crème  
fouettée aux herbes

### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Boulettes de veau aux  
champignons



Julienne de légumes



Blé cuisiné

Cuisse de poulet aux  
épices barbecue

Pommes rissolées

Fenouil braisé

Rôti de porc (lycée La  
Touche, Ploërmel)



Riz



Salsifis persillés

Poisson pané

Gratin de chou-fleur



Farfalles

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERTS

Fruit frais



Pomme cuite, raisins  
confits & pain d'épices

Yaourt nature sucré



Fromage blanc aux  
framboises

Fruit frais



Cocktail de fruits

Gâteau au citron

Tiramisu 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  
SOUHAITENT  
UN BON  
APPÉTIT !**



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

Code à saisir : ldogbq