

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Coquillettes à la niçoise
(coquillettes, thon,
tomate & olives)

Blé au pesto

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de dinde
sauce barbecue

Carottes au cumin



Riz cantonnais

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Cocktail de fruits

Fruit frais



MARDI

Pastèque



Concombre à la crème



Boulettes de veau

Semoule

Bâtonnière de légumes

Fromage ou Laitage

Yaourt aromatisé



Fromage blanc aux
framboises

JEUDI

Tomates à la mozzarella



Bâtonnets de légumes
sauce au fromage blanc
& ciboulette



Saucisse (lycée La
Touche, Ploermel)



Pommes rissolées

Crumble de légumes

Fromage ou Laitage

Far (au lait bio de
Kerguillet)



Entremets au chocolat
et billes croc'

VENDREDI

Cake au fromage

Quiche aux légumes

Filet de poisson sauce
aurore

Chou-fleur gratiné sauce
béchamel



Tortis trois couleurs

Fromage ou Laitage

Fruit frais



Pomme cuite au caramel

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

Code à saisir : ldogbq