

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Saucisson à l'ail

Œuf mayonnaise

Concombre sauce bulgare



Gaspacho de tomates



Melon



Betteraves vinaigrette



Friand au fromage

Mousse d'avocat & chips tortillas



### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel

Pâtes



Haricots plats à l'espagnole

Boulettes de bœuf sauce poivre

Petits pois cuisinés



Blé pilaf

Rôti de porc façon pullpork sauce ketchup

Pommes rissolées

Salsifis persillés

Dos de lieu au citron

Gratin de chou-fleur

Boulgour

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERTS

Fruit frais



Poire & coulis de chocolat

Donut

Paris-Brest

Entremets au chocolat (lait bio de Kerguillet)



Crème brûlée

Fruit frais



Salade de fruits frais



#### 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 Riantelec 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