

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre à la niçoise  
Salade de pâtes au pesto

Duo de râpés au curry   
Concombre à la crème

Tomates & mozzarella   
Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et ciboulette 

Cake au fromage  
Quiche aux légumes

### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue  
Carottes au cumin  
Riz

Boulettes de veau  
Semoule  
Bâtonnière de légumes

Bœuf à la méditerranéenne  
Pommes rissolées  
Crumble de légumes

Filet de poisson sauce aurore  
Gratin de chou-fleur sauce béchamel  
Tortis trois couleurs

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERTS

Cocktail de fruits  
Fruit frais 

Yaourt aromatisé   
Fromage blanc aux framboises

Far (au lait bio de Kerguillet) 

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 Rianteq 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