

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Crêpe au fromage

Mousse de foie

Piémontaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu

Tortis

Brocolis au beurre

Boulettes de bœuf
aux champignons

Ratatouille

Semoule

Saucisse grillée

Purée

Poêlée forestière
(champignons)

Lieu sauce dieppoise

Haricots verts à l'ail



Trio de céréales

DESSERTS

Chocolat liégeois

Fruit frais



Marbré au chocolat

Fruit frais



**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts
sont 100% Français**



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

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 fromage vous est proposé
un jour sur deux.**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : jensbo

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !