

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer
(semoule, tomates,
surimi sauce crème)

11 novembre

Céleri râpé à la
vinaigrette



Œuf dur mayonnaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Poulet rôti

Julienne de légumes

Blé cuisiné

Rôti de porc au
colombo

Gratin de chou-fleur



Farfalles

Mijoté de haricots
rouges



Riz



Salsifis persillés

DESSERTS

Fruit frais



Beignet au chocolat

Cocktail de fruits

**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 !