

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

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

Salade de pommes de
terre, maïs et fromage

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Poulet rôti

Julienne de légumes

Blé cuisiné

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais 

Poire au caramel

MARDI

11 novembre

JEUDI

Céleri râpé à la
vinaigrette 

Endives aux noix et aux
pommes 

Rôti de porc au Colombo

Gratin de chou-fleur 

Farfalles

Fromage ou Laitage

Beignet au chocolat

Crème dessert

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise

Macédoine de légumes
au thon 

Mijoté de haricots
rouges 

Riz 

Salsifis persillés

Fromage ou Laitage

Cocktail de fruits

Fruit frais 

 **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
SOHAITENT
UN BON
APPÉTIT !**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ldogbq



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 Riante et Pont-Scorff