

HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et
au maïs

MARDI

Betteraves à la
vinaigrette



JEUDI

Salade coleslaw

VENDREDI

Terrine de poisson

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Emincé de volaille à la
normande

Poêlée du chef

Flageolets

Merlu pané au citron

Riz

Embeurrée de chou

Keftas de bœuf

Petits pois



Coquillettes

Paupiette de veau

Pommes rissolées

Chou-fleur persillé

DESSERTS

Compote de fruits

Yaourt aromatisé



Gâteau à la confiture

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 !