

Poisson frais : Top Atlantique du port de Lorient Légumes bio : Optim'ism à Riantec et Pont-Scorff



Semaine du 17/11 au 23/11

Récau	LUNDI		MARDI	JEUDI		VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron		Crêpe au fromage	Salade César		<u> </u>	Rosette et cornichons
	Poireaux vinaigrette		Wrap au surimi & guacamole	Chou bla japon		2	Terrine de campagne au poivre vert
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard		Haut de cuisse de poulet	Effiloch2	de porc		Lieu sauce aux crustacés
	Salade verte	*	Haricots beurre	Carottes AB		3	Boulgour aux petits légumes
			Riz	Lentilles cuisinées			
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	
DESSERTS	Flan nappé au caramel		Fruit frais	Riz au lait et coulis de fruits rouges		3	Fruit frais AB
	Fromage blanc		Semoule au lait	Entremets à la vanille			Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère
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			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		LE CHEF ET S ÉQUIPE VOI SOUHAITEN UN BON	US	Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr	



Plat végétarien