

## HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et maïs

## MARDI

Betteraves à la vinaigrette

## JEUDI

Salade coleslaw



## VENDREDI

Cervelas vinaigrette

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Emincé de volaille à la normande

Poêlée du chef

Flageolets

Paupiette de veau au jus

Riz

Embeurrée de chou

Effiloché de porc sauce barbecue

Petits pois

Coquillettes

Dos de lieu rôti

Pommes rissolées

Carottes au jus

## DESSERTS

Compote de fruits

Yaourt aromatisé

Chou à la crème

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : jensbo

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !