

## HORS D'ŒUVRE

Salade de riz, petits  
pois et maïs en  
vinaigrette

Chou blanc vinaigrette



Betteraves

Œuf mayonnaise

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de volaille à la  
hongroise

Fricassée de carottes  
jaunes et oranges

Pommes de terre  
vapeur

Raviolis au boeuf

Salade verte



Jambon grillé

Gratin de chou-fleur

Semoule

Poisson aux petits  
légumes

Riz

Fondue de poireaux

## DESSERTS

Fruit frais



Yaourt velouté

Gâteau aux pommes

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 !**