

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron



Poireaux vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Reblochonade



Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Flan nappé au caramel

Fromage blanc

MARDI

Crêpe au fromage

Wrap au surimi & au guacamole

Sauté de volaille Thai

Haricots beurre

Riz

Fromage ou Laitage

Fruit frais



Smoothie

JEUDI

Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan)



Chou blanc à la japonaise



Mijoté de porc

Carottes

Lentilles cuisinées

Fromage ou Laitage

Riz au lait et coulis de fruits rouges

Entremets au chocolat

VENDREDI

Rosette et cornichons

Terrine de campagne au poivre vert

Lieu sauce aux crustacés

Boullgour aux petits légumes

Crumble de potiron au parmesan

Fromage ou Laitage

Fruit frais



Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère

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 SOUHAITENT 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 Riantec et Pont-Scorff