

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz, petits pois
et maïs en vinaigrette

Taboulé

Chou blanc vinaigrette



Carottes râpées



Betteraves

Salade de cœurs de
palmiers, maïs épis &
pousses de soja

Œuf mayonnaise

Rillettes de poisson Thaï

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

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais



Cocktail de fruits
exotiques

Yaourt velouté

Liégeois

Gâteau aux pommes

Crème fermière aux
fruits

Fruit frais



Compote de fruits

**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