

LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf

Taboulé

Concombre à la menthe 

Salade de tomates & maïs

Semaine du goût & 1er temps d'animation

Pennes au thon, tomates & basilic

Pizzetta


PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu

Haricots verts au beurre

Riz

Pâtes à la bolognaise

Salade verte 

Porc aux champignons (La Touche)

Carottes glacées

Semoule épicée


PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS


Fruit frais 


Carpaccio d'ananas


Liégeois au chocolat

Crème dessert

Abricots melba

Fruit frais 

Compote de fruits 

Fruit frais 


Rocher à la noix de coco

 **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

 **Produits locaux**
Boulangerie : Ty Bara Breizh 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

 **Un dessert maison par repas**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : msdfyz

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !