



LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Carottes râpées à l'orange 
Salade aux raisins frais (fromage, jambon, salade verte) 

Macédoine
Betteraves vinaigrette


Friand au fromage
Pizzetta

Céleri mimosa 
Haricots verts au vinaigre balsamique

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Tajine de légumes aux pois chiches et fruits secs 
Semoule
Julienne de légumes

Boulettes de bœuf
Riz
Haricots beurre

Mijoté de porc, graine de moutarde
Petits pois 
Blé

Poisson meunière
Purée de butternut
Pommes de terre

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

DESSERTS

Flan nappé au caramel
Fromage blanc stracciatella
Fruit frais 


Fruit frais 
Abricots Melba
Grillé à l'ananas

Fruit frais 
Mousseline aux fruits
Marquise au chocolat & crème anglaise

Gâteau aux pommes
Financier
Fruit frais 

 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

 **Un dessert maison par repas**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

 **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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : msdfyz

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !