

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf

Taboulé

Carottes râpées à la ciboulette



Salade de tomates & maïs



Concombre à la crème



Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry



Cervelas vinaigrette

Calamars frits sauce tartare

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu

Haricots verts au beurre



Riz

Pâtes à la bolognaise

Salade verte



Fondant de porc aux champignons (lycée La Touche)



Carottes glacées



Semoule épicée

Brandade de poisson

Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais



Carpaccio d'ananas

Tarte amandine

Crème dessert à la vanille

Abricots melba

Fruit frais



Flan parisien

Roulé à la framboise

Fruit frais



Compote de fruits



Fruit frais



Œufs au lait



Produit issu de l'agriculture biologique



Un dessert élaborée dans nos cuisine par repas



Plat végétarien



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



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 : Pilet 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



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

Code à saisir : msdfyz

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**