

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|---|-------------|--|--|
| HORS D'ŒUVRE | Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème) Terrine de légumes Salad' bar | 11 novembre | Potage de légumes Cake au chorizo Salad' bar | Œuf dur mayonnaise Chou blanc au fromage Salad' bar |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | Poulet rôti Andouillette & sa crème de moutarde Julienne de légumes/blé (bio) cuisiné | | Rôti de porc au colombo Bolognaise Chou-fleur persillé/farfalles | Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Poisson du jour Riz/fondue de poireaux (bio) |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou laitage | | Fromage ou laitage | Fromage ou laitage |
| DESSERTS | Fruit frais Yaourt aromatisé Pomme cuite Beignet au chocolat | | Brownie Compote et sablé breton Crème dessert au caramel Fruit frais | Cocktail de fruits Fruit frais Ile flottante Crème brûlée |
| | Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème) Poulet rôti Julienne de légumes/blé (bio) cuisiné Fromage ou laitage Fruit frais | 11 novembre | Potage de légumes Rôti de porc au colombo Chou-fleur persillé/farfalles Fromage ou laitage Brownie | Œuf dur mayonnaise Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz/fondue de poireaux (bio) Fromage ou laitage Cocktail de fruits |



40% de fournisseurs locaux
100% des œufs de poules élevés en plein air
Porc du Lycée La Touche, Ploermel



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



100% viandes entières françaises
100% porc breton HVE
Volailles et Dinde françaises CE2 ET BBC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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

Code à saisir : D74V6B