


LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et  
maïs, vinaigrette au  
balsamique 

Concombre sauce  
Bulgare 

Emincé de céleri 

Rillettes et  
cornichons

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Cordon bleu  
  
Boulgour aux petits  
légumes  
  
Céleri braisé aux  
petits légumes

Paupiette de veau à  
la crème  
  
Petits pois à la  
bretonne  
  
Frites

Rougail de saucisse  
  
Riz basmati  
  
Légumes du rougail

Dos de lieu au  
cumin  
  
Epinards à la  
Béchamel  
  
Coquillettes au  
beurre

DESSERTS

Fruit frais 

Entremets au  
chocolat


Moelleux aux  
amandes

Fruit frais 

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

 **Suggestion végétarienne**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**  
Le Pain : Atelier Paysan du Pain, Lorient  
Salade et légumes de saison : Ferme Pillet  
Porc et charcuterie : « Ty Producteurs » Kervignac

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : BT641SA

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN BON  
APPÉTIT !