

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou fleur sauce cocktail
Salade de riz, haricots rouges
et légumes

Crêpe au fromage
Râpé de courgettes sauce au
yaourt



Jeudi 1er mai - Fête du
travail

Radis & Beurre
Rillettes et cornichons



**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Nuggets de volaille et
Ketchup
Haricots beurre / Blé

Omelette au fromage
Brocolis / Purée



Colin au citron
Riz / Courgettes poêlées

DESSERTS

Fromage blanc
Flan nappé au caramel
Muffin
Fruit frais



Fruit frais
Salade de fruits
Panna cotta au coulis de
mangue
Cookies



Mousse au chocolat
Crème brûlée
Fruit frais
Chausson aux pommes



LE MENU EQUILIBRE

Chou fleur sauce cocktail
Nuggets de volaille et Ketchup
Haricots beurre / Blé
Fromage blanc

Crêpe au fromage
Omelette au fromage
Brocolis / Purée
Fruit frais

Jeudi 1er mai - Fête du travail

Radis & Beurre
Colin au citron
Riz / Courgettes poêlées
Mousse au chocolat

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont
100% Français**

Produits locaux

Pain : « Aux délices de la Pointe » à Port Louis
Porc : Lycée agricole La Touche à Ploërmel



Produit de saison

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



Suggestion végétarienne

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BH146VR



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri à la vinaigrette
Toast au fromage de chèvre
et miel



Melon
Pâtes au pesto rosso



Jeudi 8 mai - Victoire 45

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Jambon grillé sauce moutarde
Petits pois cuisinés / Boulgour

Couscous au poulet
Légumes du couscous /
Semoule

DESSERTS

Fruit frais
Creme dessert au chocolat
Tarte fine aux pommes
Compote



Liégeois à la vanille
Riz au lait
Roses des sables
Fruit frais



LE MENU EQUILIBRE

Céleri à la vinaigrette
Jambon grillé sauce moutarde
Petits pois cuisinés / Boulgour
Fruit frais

Melon
Couscous au poulet
Légumes du couscous / Semoule
Liégeois à la vanille

Jeudi 8 mai - Victoire 45

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont
100% Français

Produits locaux

Pain : « Aux délices de la Pointe » à Port Louis
Porc : Lycée agricole La Touche à Ploërmel



Produit de saison

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



Suggestion végétarienne

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BH146VR



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre,
fromage et cornichons

Betteraves à la vinaigrette

Salade de tomates & maïs

Oeufs mayonnaise



Pastèque

Salade de riz au chorizo et
emmental



Cervelas vinaigrette

Concombre à la crème



PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Paupiette de veau

Haricots verts au beurre / Riz

Pané au fromage

Courgettes sautées /
Coquillettes



Sauté de porc aux
champignons (La Touche)
Carottes glacées / Semoule
épicée

Poisson du jour

Purée / Ratatouille

DESSERTS

Fruit frais

Carpaccio d'ananas

Ile flottante

Tarte Amandine



Entremets au chocolat

Abricots melba

Gâteau bulgare

Fruit frais



Cake au citron

Salade de fruits

Panna cotta et coulis de
fruits

Fruit frais



Compote

Petits suisses

Rocher à la noix de coco

Fruit frais



LE MENU EQUILIBRE

Salade de pommes de terre, fromage et
cornichons

Paupiette de veau

Haricots verts au beurre / Riz

Fruit frais

Salade de tomates & maïs

Pané au fromage

Courgettes sautées / Coquillettes

Entremets au chocolat

Pastèque

Sauté de porc aux champignons (La
Touche)

Carottes glacées / Semoule épicée

Cake au citron

Cervelas vinaigrette

Poisson du jour

Purée / Ratatouille

Compote

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont
100% Français**

Produits locaux

Pain : « Aux délices de la Pointe » à Port Louis
Porc : Lycée agricole La Touche à Ploërmel



Produit de saison

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



Suggestion végétarienne

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BH146VR



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Melon



Maquereau à la moutarde

Rillettes & Cornichons

La Niçoise

Salade de pâtes

Courgettes râpées



Carottes râpées



Duo de saucissons

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Dinde au paprika

Semoule / Poêlée du chef

Merguez grillées

Riz / "Piperade

Saucisse (La Touche)

Brocolis / Blé

Poisson Meunière

Tomates Provençale / Totis

DESSERTS

Fromage blanc et Spéculoos

Crème dessert

Gaufre

Fruit frais



Fruit frais



Tarte au chocolat au lait

Glace

Smoothie

Fruit frais



Mousse aux framboises

Riz au lait

Soupe de fruits rouges

Brownies

Abricots au sirop

Yaourt velouté

Fruit frais



LE MENU EQUILIBRE

Melon

Dinde au paprika

Semoule / Poêlée du chef

Fromage blanc et Spéculoos

Rillettes & Cornichons

Merguez grillées

Riz / "Piperade

Fruit frais

Salade de pâtes

Saucisse (La Touche)

Brocolis / Blé

Fruit frais

Carottes râpées

Poisson Meunière

Tomates Provençale / Totis

Brownies

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont
100% Français**

Produits locaux

Pain : « Aux délices de la Pointe » à Port Louis

Porc : Lycée agricole La Touche à Ploërmel



Produit de saison

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



Suggestion végétarienne

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BH146VR



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage
Champignons et crème de citron

Concombre sauce bulgare
Oeuf mayonnaise



Jeudi 29 mai - Ascension

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Rougail de saucisses
Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons

Bolognaise aux lentilles
Petits pois cuisinés / Pâtes



DESSERTS

Fruit frais
Mousse à la menthe et au kiwi
Moelleux aux abricots
Glace



Donut
Entremets à la vanille
Pomme cuite
Fruit frais



LE MENU EQUILIBRE

Friand au fromage
Rougail de saucisses
Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons
Fruit frais

Concombre sauce bulgare
Bolognaise aux lentilles
Petits pois cuisinés / Pâtes
Donut

Jeudi 29 mai - Ascension

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Produits locaux

Pain : « Aux délices de la Pointe » à Port Louis
Porc : Lycée agricole La Touche à Ploërmel



Produit de saison

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



Suggestion végétarienne

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BH146VR

