

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



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



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



Suggestion végétarienne

Produits locaux

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

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



Code à saisir : BH146VR

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves sauce vinaigrette

Salade aux lardons



Crêpe au fromage

Melon



Œuf au thon

Pastèque



Tomates vinaigrette

Cake salé



**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Tajine de boulettes d'agneau
aux fruits secs

Légumes du tajine / Pommes
de terre

Sauté de dinde à la
normande (crème &
champignons)
Panaché de haricots /
Macaronis

Sauté de porc (La Touche) au
thym

Semoule / Mlélange
basquaise

Calamars à la romaine

Carottes à la crème / Riz au
curry

DESSERTS

Velouté aux fruits

Mousse au miel et nougat

Amandine

Fruit frais



Fruit frais



Poires au sirop

Semoule au lait

Cake au citron

Compote de poires

Flan pâtissier

Fruit frais



Œufs au lait

Muffin aux pépites

Fromage blanc et Spéculoos

Fruit frais



Crème au caramel



Betteraves sauce vinaigrette

Tajine de boulettes d'agneau aux fruits
secs

Légumes du tajine / Pommes de terre

Velouté aux fruits

Crêpe au fromage

Sauté de dinde à la normande (crème &
champignons)

Panaché de haricots / Macaronis

Fruit frais

Œuf au thon

Sauté de porc (La Touche) au thym

Semoule / Mlélange basquaise

Compote de poires

Tomates vinaigrette

Calamars à la romaine

Carottes à la crème / Riz au curry

Muffin aux pépites

**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

Lundi de la Pentecôte

Blé à la mexicaine

Concombre à la menthe



Animation Street Food

Salade verte, fromage,
tomates & jambon



Wraps de crudités



**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Riz sauté aux petits pois,
oignons et œuf



Poisson pané

Ratatouille / Blé pilaf

DESSERTS

Fruit frais



Pêche melba

Quatre-quarts

Mousse au chocolat

Gâteau à la poire & chocolat

Smoothie à la banane et aux
fruits rouges



Fruit frais



Yaourt velouté

Lundi de la Pentecôte

Blé à la mexicaine

Riz sauté aux petits pois, oignons et œuf

Fruit frais

Animation Street Food

Salade verte, fromage, tomates &
jambon

Poisson pané

Ratatouille / Blé pilaf

Gâteau à la poire & 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

Pastèque



Friand au fromage

Coquillettes à la niçoise

Carottes râpées à la vinaigrette



Tomates à la mozzarella



Saucisson à l'ail

Œuf dur mayonnaise

Salade César



**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Filet de poulet rôti

Carottes au cumin / Riz

Boulettes de veau

Semoule / Bâtonnière de légumes

Saucisse (La Touche)



Frites / Courgettes à l'ail

Filet de poisson sauce aurore

Gratin de chou-fleur à la béchamel / Tortis trois couleurs

DESSERTS

Yaourt aromatisé

Crème à la vanille

Rocher à la noix de coco

Fruit frais



Cocktail de fruits

Fruit frais



Fromage blanc aux framboises

Moelleux aux amandes

Moelleux aux amandes

Entremets au chocolat et billes croc'

Fruit frais



Petits suisses

Fruit frais



Ile flottante

Poire façon Belle-hélène

Chou à la chantilly



Pastèque

Filet de poulet rôti

Carottes au cumin / Riz

Yaourt aromatisé

Coquillettes à la niçoise

Boulettes de veau

Semoule / Bâtonnière de légumes

Cocktail de fruits

Tomates à la mozzarella

Saucisse (La Touche)

Frites / Courgettes à l'ail

Moelleux aux amandes

Œuf dur mayonnaise

Filet de poisson sauce aurore

Gratin de chou-fleur à la béchamel / Tortis trois couleurs

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

Produits locaux

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

Porc : Lycée agricole La Touche à Ploërmel



Suggestion végétarienne

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BH146VR



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves aux
pommes

Terrine de poisson

Salade de pommes de terre,
oignons et œuf
Concombre, oignons rouges
et Edam

Taboulé

Melon

Salade verte, emmental et
tomates

Saucisson sec

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Sauté de dinde aux pommes

Haricots beurre / Blé

Omelette au fromage

Brocolis / Pennes

Hachis parmentier

Salade verte

Lieu sauce au chorizo et
poivrons
Riz / Tomates à la provençale

DESSERTS

Fromage blanc

Flan nappé au caramel

Muffin

Fruit frais

Fruit frais

Banane au chocolat

Crème dessert à la vanille

Cookies

Brioche et crème anglaise

Compote

Fruit frais

Ile flottante

Fruit frais

Crème brûlée

Mousse au chocolat

Génoise et confiture



Salade de betteraves aux pommes

Sauté de dinde aux pommes

Haricots beurre / Blé

Fromage blanc

Salade de pommes de terre, oignons et
œuf

Omelette au fromage

Brocolis / Pennes

Fruit frais

Taboulé

Hachis parmentier

Salade verte

Brioche et crème anglaise

Salade verte, emmental et tomates

Lieu sauce au chorizo et poivrons

Riz / Tomates à la provençale

Fruit frais

**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

Crêpe au fromage
Tomates au fromage de brebis



Pastèque
Pâtes au pesto rosso



Pâté de foie
Carottes râpées au citron



Céleri râpé à la vinaigrette
Cake au chorizo



**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Jambon grillé sauce moutarde
Petits pois cuisinés / Boulgour

Couscous
Légumes du couscous / Semoule

Emincé de dinde Tandoori / Repas de fête
Gratiné de courgettes, tomates et emmental / Frites

Poisson du jour
Purée de légumes / Farfalles

DESSERTS

Fruit frais
Velouté aux fruits
Tarte fine aux pommes
Compote de fruits



Liégeois à la vanille
Fromage blanc & Oréo
Rose des sables
Fruit frais



Fruit frais
Cake au citron
Pêche rôti au miel
Eclair à la vanille



Marbré
Moelleux aux framboises
Fruit frais
Crème au caramel



Crêpe au fromage
Jambon grillé sauce moutarde
Petits pois cuisinés / Boulgour
Fruit frais

Pastèque
Couscous
Légumes du couscous / Semoule
Liégeois à la vanille

Pâté de foie
Emincé de dinde Tandoori / Repas de fête
Gratiné de courgettes, tomates et emmental / Frites
Fruit frais

Céleri râpé à la vinaigrette
Poisson du jour
Purée de légumes / Farfalles
Marbré

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

