



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Pastèque



Pennes au thon, tomates et basilic



Salade de tomates & maïs



Concombre à la crème



Cervelas vinaigrette

Melon



Betteraves à la vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pilon de poulet

Semoule / Tomates à la provençale

Emincé de dinde aux épices

Pommes rissolées / Haricots verts au beurre

Saucisse grillée

Pâtes / Carottes glacées

Lieu rôti aux herbes

Purée / Ratatouille

DESSERTS

Liégeois au chocolat

Salade de fruits

Fruit frais



Tarte amandine

Fruit frais



Abricots melba

Gâteau bulgare

Crème dessert

Clafoutis aux fruits

Far breton

Œufs au lait

Fruit frais



Compote de fruits

Smoothie

Rocher à la noix de coco

Fruit frais



Carottes râpées

Pilon de poulet

Semoule / Tomates à la provençale

Liégeois au chocolat

Pennes au thon, tomates et basilic

Emincé de dinde aux épices

Pommes rissolées / Haricots verts au beurre

Fruit frais

Concombre à la crème

Saucisse grillée

Pâtes / Carottes glacées

Clafoutis aux fruits

Melon

Lieu rôti aux herbes

Purée / Ratatouille

Compote de fruits

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

Fournisseurs 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

Tomates à la vinaigrette 
Salade niçoise

Melon 
Maquereau à la moutarde

Céleri rémoulade 
Rillettes & cornichons

Salade de blé composée
Œuf mayonnaise

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Merguez grillées
Boulgour / Poêlée du chef

Omelette au fromage 
Riz / Piperade

Bolognaise
Tortis / Gratin de brocolis

Poisson meunière
Pommes de terre rôties /
Poêlée de courgettes

DESSERTS

Fromage blanc et Spéculoos
Yaourt velouté
Gaufre
Fruit frais 

Tarte au chocolat au lait
Fruit frais 
Glace
Compote de fruits

Riz au lait
Panna cotta et son coulis
Fruit frais 
Chou à la crème

Fruit frais 
Abricots au sirop
Crème dessert
Brownie



Tomates à la vinaigrette
Merguez grillées
Boulgour / Poêlée du chef
Fromage blanc et Spéculoos

Melon
Omelette au fromage
Riz / Piperade
Tarte au chocolat au lait

Céleri rémoulade
Bolognaise
Tortis / Gratin de brocolis
Riz au lait

Salade de blé composée
Poisson meunière
Pommes de terre rôties / Poêlée de courgettes
Fruit frais

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

Fournisseurs 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

Carottes râpées et maïs 
Feuilleté au fromage

Concombre sauce bulgare 
Pamplemousse

Melon 
Salade de blé aux lardons

Œuf à la mayonnaise
Tomates & vinaigrette à l'échalote 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Filet de dinde & ketchup
Boulgour aux petits légumes / Haricots plats

Boulettes d'agneau sauce poivre
Blé pilaf / Petits pois cuisinés

Sauté de porc au caramel
Frites / Légumes de la ratatouille

Dos de lieu au citron
Coquillettes au beurre / Epinards à la béchamel

DESSERTS

Mousse au kiwi & menthe
Moelleux aux abricots
Fruit frais 
Glace

Donut
Poire liégeoise
Pomme cuite
Fruit frais 

Entremets au chocolat
Crème brûlée
Fruit frais 
Tiramisu aux fruits

Fruit frais 
Salade de fruits frais 
Pêche melba
Flan nappé

Carottes râpées et maïs
Filet de dinde & ketchup
Boulgour aux petits légumes / Haricots plats
Mousse au kiwi & menthe

Concombre sauce bulgare
Boulettes d'agneau sauce poivre
Blé pilaf / Petits pois cuisinés
Donut

Melon
Sauté de porc au caramel
Frites / Légumes de la ratatouille
Entremets au chocolat

Œuf à la mayonnaise
Dos de lieu au citron
Coquillettes au beurre / Epinards à la béchamel
Fruit frais



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

Fournisseurs 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

Betteraves à la vinaigrette
Salade parisienne

Crêpe au fromage
Radis & beurre

Duo de saucissons
Concombre à la menthe

Tomates vinaigrette
Salade aux lardons

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

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

Gratin de pommes de terre
sauce fromagère
Salade verte
Pommes de terre

Jambon grillé
Macaronis / Mélange sauce
basquaise

Poisson du jour sauce au
beurre blanc
Semoule / Carottes à la
crème

DESSERTS

Fruit frais
Mousse au fromage blanc et
Spéculoos
Amandine
Velouté aux fruits

Fruit frais
Poire au sirop
Semoule au lait
Flan nappé

Fruit frais
Flan pâtissier
Ile flottante
Compote de fruits

Muffin aux pépites
Cake au citron
Mousse au miel et nougat
Fruit frais



Betteraves à la vinaigrette
Sauté de dinde à la normande (crème &
champignons)
Riz / Panaché de haricots
Fruit frais

Crêpe au fromage
Gratin de pommes de terre sauce
fromagère
Salade verte
Fruit frais

Duo de saucissons
Jambon grillé
Macaronis / Mélange sauce basquaise
Fruit frais

Tomates vinaigrette
Poisson du jour sauce au beurre blanc
Semoule / Carottes à la crème
Muffin aux pépites

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

Fournisseurs 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

Carottes râpées 
Salade de pommes de terre

Salade mexicaine (haricots rouges)
Tomates mimosa 

Taboulé au thon 
Wraps de crudités

Salade verte, fromage, tomates et jambon 
Betteraves à la vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Poulet à la marocaine
Purée / Poêlée campagnarde

Pâtes à la bolognaise
Spaghettis / Haricots verts à l'ail

Saucisse grillée
Lentilles / Petits pois

Colin sauce basquaise
Blé pilaf / Ratatouille

DESSERTS

Crème dessert
Milk shake
Quatre-quarts
Fruit frais 

Fruit frais 
Pêche melba
Rocher à la noix de coco
Mousse au chocolat

Fruit frais 
Gâteau au yaourt
Liégeois
Cocktail de fruits

Tartelette aux fruits
Cake au chocolat
Yaourt nature sucré
Fruit frais 



Carottes râpées
Poulet à la marocaine
Purée / Poêlée campagnarde
Crème dessert

Salade mexicaine (haricots rouges)
Pâtes à la bolognaise
Spaghettis / Haricots verts à l'ail
Fruit frais

Taboulé au thon
Saucisse grillée
Lentilles / Petits pois
Fruit frais

Salade verte, fromage, tomates et jambon
Colin sauce basquaise
Blé pilaf / Ratatouille
Tartelette aux fruits

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

Fournisseurs 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