

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



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre à la niçoise
(pdt, thon, tomate & olives)

Salade de pâtes au pesto

Carottes râpées à la
vinaigrette

Œuf mimosa



Tomates & mozzarella

Pâté de campagne



Cake au fromage

Pamplemousse

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce
barbecue

Semoule / Carottes au cumin

Chili sin carne

Riz / Bâtonnière de légumes



Filet de poulet rôti

Frites / Brocolis aux amandes

Filet de poisson sauce aurore

Tortis trois couleurs / Gratin
de chou-fleur sauce
béchamel

DESSERTS

Yaourt aromatisé

Fromage blanc aux
framboises

Rocher à la noix de coco

Fruit frais



Cocktail de fruits

Fruit frais

Crème à la vanille

Chou à la chantilly



Rose des sables

Entremets au chocolat et
billes croc'

Fruit frais

Mousse au citron



Fruit frais

Poire façon Belle Hélène

Moelleux aux amandes

Ile flottante



Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon,
tomate & olives)

Paupiette de dinde sauce barbecue

Semoule / Carottes au cumin

Yaourt aromatisé

Carottes râpées à la vinaigrette

Chili sin carne

Riz / Bâtonnière de légumes

Cocktail de fruits

Tomates & mozzarella

Filet de poulet rôti

Frites / Brocolis aux amandes

Rose des sables

Cake au fromage

Filet de poisson sauce aurore

Tortis trois couleurs / Gratin de chou-
fleur sauce 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

Tomates & mozzarella
Salade de betteraves aux
pommes



Champignons à la grecque
Saucisson sec



Semaine du goût -
1er temps animation

Crêpe au fromage
Œuf mayonnaise

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu
Blé aux herbes / Haricots
beurre

Hachis parmentier
Salade verte
Purée



Sauté de porc au curry
Riz / Poêlée de courgettes

DESSERTS

Fromage blanc
Flan nappé au caramel
Gâteau hawaïen
Fruit frais



Fruit frais
Banane au chocolat
Crème dessert à la vanille
Brownie



Fruit frais
Crème brûlée
Milk shake aux fruits rouges
Beignet



Tomates & mozzarella
Cordon bleu
Blé aux herbes / Haricots beurre
Fromage blanc

Champignons à la grecque
Hachis parmentier
Salade verte
Fruit frais

Semaine du goût -
1er temps animation

Crêpe au fromage
Sauté de porc au curry
Riz / 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

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

DESSERTS



Équilibre
TON menu

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

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

DESSERTS



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

