

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri aux pommes
Panaché de saucissons



Friand au fromage
Champignons à la grecque

Chou blanc à la japonaise
Salade de pommes de terre
au thon



Taboulé à l'orientale
Pamplemousse

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Pilon de poulet sauce Tex
Mex
Jardinière de légumes / Purée

Macaronis au fromage
Macaronis / Brocolis gratinés



Rougail de saucisse
Riz / Haricots plats

Poisson sauce aurore
Purée de potiron / Pommes
de terre Grenaille

PORDUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Crème dessert à la vanille
Ile flottante
Fruit frais
Tarte au chocolat noir &
copeaux blancs



Fruit frais
Cake au citron
Poire à la cannelle
Panna cotta et Oréo



Marbré
Fromage blanc fermier
Muffin aux pépites de
chocolat
Fruit frais



Fruit frais
Tiramisu
Salade de fruits frais
Entremets au chocolat



Céleri aux pommes

Pilon de poulet sauce Tex Mex

Jardinière de légumes / Purée

Crème dessert à la vanille

Friand au fromage

Macaronis au fromage

Macaronis / Brocolis gratinés

Fruit frais

Chou blanc à la japonaise

Rougail de saucisse

Riz / Haricots plats

Marbré

Taboulé à l'orientale

Poisson sauce aurore

Purée de potiron / Pommes de terre
Grenaille

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

Tortis de légumes au surimi
Betteraves viniagrette

Carottes râpées aux épices
Salade de blé au jambon



Chou chinois au fromage
Rillettes et cornichons



Oeuf mayonnaise
Emincé de champignons à la crème de jambon

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Nuggets de volaille
Haricots panachés / Riz

Hachis parmentier
Salade verte



Couscous
Légumes du couscous / Semoule

Marée du jour
Farfalles / Epinards à la crème

PORDUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais
Cake aux fruits confits
Cocktail de fruits
Riz au caramel



Fromage blanc aux Spéculoos
Œufs au lait
Fruit frais
Gâteau au chocolat



Far breton
Brioche
Fruit frais
Crème brûlée



Fruit frais
Crêpe à la chantilly
Crème normande
Smoothie



Tortis de légumes au surimi
Nuggets de volaille
Haricots panachés / Riz
Fruit frais

Carottes râpées aux épices
Hachis parmentier
Salade verte
Fromage blanc aux Spéculoos

Chou chinois au fromage
Couscous
Légumes du couscous / Semoule
Far breton

Oeuf mayonnaise
Marée du jour
Farfalles / Epinards à la crème
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

Salade de riz, petits pois et
maïs sauce vinaigrette

Endives aux lardons et noix



Chou blanc vinaigrette
Pommes de terre, vinaigrette
à l'échalote



Repas de Noël

Taboulé

Pamplemousse

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Omelette au fromage

Fricassée de carottes jaunes
et oranges / Pommes de terre
rôties au paprika



Porc au miel

Pennas / Endives braisées

Poisson aux petits légumes

Riz / Poêlée de légumes de
saison

PORDUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais

Pot de crème à la vanille

Barre bretonne

Cocktail de fruits exotiques



Yaourt velouté

Liégeois

Fruit frais

Carrot cake



Fruit frais

Semoule au lait aux pépites
de chocolat

Chou à la chantilly

Compote de fruits



Salade de riz, petits pois et maïs sauce
vinaigrette

Omelette au fromage

Fricassée de carottes jaunes et oranges /
Pommes de terre rôties au paprika

Fruit frais

Chou blanc vinaigrette

Porc au miel

Pennas / Endives braisées

Yaourt velouté

Repas de Noël

Taboulé

Poisson aux petits légumes

Riz / Poêlée de légumes de saison

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



Suggestion végétarienne

Fournisseurs 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

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PORCUI LAITIER

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PORCUI LAITIER

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