



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage
Verrine de betteraves et
crème fouettée

Carottes râpées aux épices
Tortis de légumes au surimi

Chou chinois au fromage
Pêches au thon

Potage
Rillettes

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Nuggets de volaille
Haricots panachés / Riz

Hachis parmentier
Salade verte

Sauté de porc (La Touche)
Farfalles / Epinards à la
crème

Marée du jour
Semoule / Légumes du
couscous

DESSERTS

Fruit frais
Cake aux fruits confits
Cocktail de fruits
Entremets à la vanille

Fromage blanc aux Spéculoos
Crème dessert
Fruit frais
Compote

Far breton
Pommes au caramel
Fruit frais
Crème brûlée

Fruit frais
Tarte à l'orange
Crème normande
Smoothie

LE MENU EQUILIBRE

Crêpe au fromage
Nuggets de volaille
Haricots panachés / Riz
Fruit frais

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

Chou chinois au fromage
Sauté de porc (La Touche)
Farfalles / Epinards à la crème
Far breton

Potage
Marée du jour
Semoule / Légumes du couscous
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	Œuf mayonnaise Chou blanc et fromage 	Pamplemousse Salade de riz, petits pois et maïs en vinaigrette	Potage Taboulé	Pommes de terre, vinaigrette à l'échalote Endives et salade au Gouda et croûtons 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pennes à la carbonara Haricots verts	Omelette aux herbes  Fricassée de carottes jaunes et oranges / Pommes de terre vapeur	Merguez Chou-fleur / boulgour	Calamars à la romaine Riz / Fondue de poireaux
DESSERTS	Fruit frais  Liégeois Cocktail de fruits exotiques Barre Bretonne	Beignet Mousse au chocolat Crème fermière aux fruits Fruit frais 	Yaourt velouté Poire façon Belle Hélène Fruit frais  Millefeuille au caramel	Fruit frais  Semoule au lait aux pépites de chocolat Chou au chocolat Compote
LE MENU EQUILIBRE	Œuf mayonnaise Pennes à la carbonara Haricots verts Fruit frais	Pamplemousse Omelette aux herbes Fricassée de carottes jaunes et oranges / Pommes de terre vapeur Beignet	Potage Merguez Chou-fleur / boulgour Yaourt velouté	Pommes de terre, vinaigrette à l'échalote Calamars à la romaine Riz / Fondue de poireaux 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	Carottes râpées à l'orange  Salade aux raisins frais (fromage, jambon, salade verte, raisin) 	Saucisson à l'ail Salade Mimosa 	2ème temps d'animation	Céleri râpé aux pommes  Salade de pâtes au thon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de poulet Tandoori Semoule / Julienne de légumes	Poisson du jour Coquillettes / haricots beurre		Saucisse grillée (La Touche) Purée de butternut / Pommes de terre
DESSERTS	Flan nappé au caramel Fromage blanc Stracciatella Duo de pomme & poire au four à la cannelle Fruit frais 	Fruit frais  Crème mousseline à l'abricot Grillé à l'ananas Rocher à la noix de coco		Fruit frais  Gâteau aux pommes Abricots melba Entremets à la vanille et chantilly caramel au beurre salé
LE MENU EQUILIBRE	Carottes râpées à l'orange Filet de poulet Tandoori Semoule / Julienne de légumes Flan nappé au caramel	Saucisson à l'ail Poisson du jour Coquillettes / haricots beurre Fruit frais	2ème temps d'animation	Céleri râpé aux pommes Saucisse grillée (La Touche) Purée de butternut / Pommes de terre 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	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Piémontaise</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Chou rouge aux pommes </p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Cervelas vinaigrette</p>	<p>Radis noir en vinaigrette </p> <p>Riz au thon томaté</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Paupiette de veau</p> <p>Tortis / Brocolis au beurre</p>	<p>Nuggets de blé sauce tomate </p> <p>Carottes vichy / Pommes vapeur</p>	<p>Jambon braisé</p> <p>Purée / Poêlée forestière</p>	<p>Lieu sauce dieppoise</p> <p>Epinards à la béchamel / Semoule</p>
DESSERTS	<p>Chocolat liégeois</p> <p>Pomme râpée au citron et au miel</p> <p>Tarte amandine aux poires</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Poire à la chantilly</p> <p>Crème dessert</p> <p>Far breton</p>	<p>Milk shake aux fruits rouges et à la banane</p> <p>Entremets au praliné & Spéculoos</p> <p>Millefeuille</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Moelleux aux amandes</p> <p>Compote de poires</p> <p>Mousse au caramel & Carambar</p> <p>Fruit frais </p>
LE MENU EQUILIBRE	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Tortis / Brocolis au beurre</p> <p>Chocolat liégeois</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Nuggets de blé sauce tomate</p> <p>Carottes vichy / Pommes vapeur</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Jambon braisé</p> <p>Purée / Poêlée forestière</p> <p>Milk shake aux fruits rouges et à la banane</p>	<p>Radis noir en vinaigrette</p> <p>Lieu sauce dieppoise</p> <p>Epinards à la béchamel / Semoule</p> <p>Moelleux aux amandes</p>

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

Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi & sauce crème)
Poireaux vinaigrette

Chou chinois râpé et fromage de brebis
Duo de saucissons



Rillettes de thon
Salade de pâtes au jambon

Râpé de légumes
Cake au chorizo



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Boulettes de veau aux champignons
Julienne de légumes / Blé cuisiné

Cuisse de poulet aux épices barbecue
Frites / fenouil braisé

Sauté de porc aux punesaux (La Touche)
Riz / Salsifis persillés

Poisson pané
Gratin de chou-fleur / Farfalles

DESSERTS

Fruit frais
Pomme cuite, raisins confits & pain d'épices
Beignet au chocolat
Œufs au lait



Yaourt nature sucré
Crème brûlée
Compote et sablé breton
Fruit frais



Fruit frais
Cocktail de fruits
Entremets aux pommes
Fromage blanc aux framboises



Brownie
Ile flottante
Fruit frais
Ananas au sirop



LE MENU EQUILIBRE

Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi & sauce crème)
Boulettes de veau aux champignons
Julienne de légumes / Blé cuisiné
Fruit frais

Chou chinois râpé et fromage de brebis
Cuisse de poulet aux épices barbecue
Frites / fenouil braisé
Yaourt nature sucré

Rillettes de thon
Sauté de porc aux punesaux (La Touche)
Riz / Salsifis persillés
Fruit frais

Râpé de légumes
Poisson pané
Gratin de chou-fleur / Farfalles
Brownie

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	Carottes râpées au citron  Salade de pommes de terre	Friand au fromage Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne 	Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan)  Chou blanc à la japonaise 	Terrine de campagne au poivre vert Concombre bulgare 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emincé de poulet Thaï Haricots beurre / Riz	Reblochonade  Salade verte 	Steak haché Poêlée de carottes / Purée	Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes / Crumble de potiron au parmesan
DESSERTS	Duo de fromage blanc et compote Milk shake exotique Rocher à la noix de coco Fruit frais 	Fruit frais  Flan nappé au caramel Semoule au lait Feuilleté à l'ananas & cannelle	Riz au lait et coulis de fruits rouges Abricots melba Fruit frais  Gâteau à la banane	Fruit frais  Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Quatre-quarts et crème anglaise Yaourt sucré
LE MENU EQUILIBRE	Carottes râpées au citron Emincé de poulet Thaï Haricots beurre / Riz Duo de fromage blanc et compote	Friand au fromage Reblochonade Salade verte Fruit frais	Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan) Steak haché Poêlée de carottes / Purée Riz au lait et coulis de fruits rouges	Terrine de campagne au poivre vert Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes / Crumble de potiron au parmesan 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